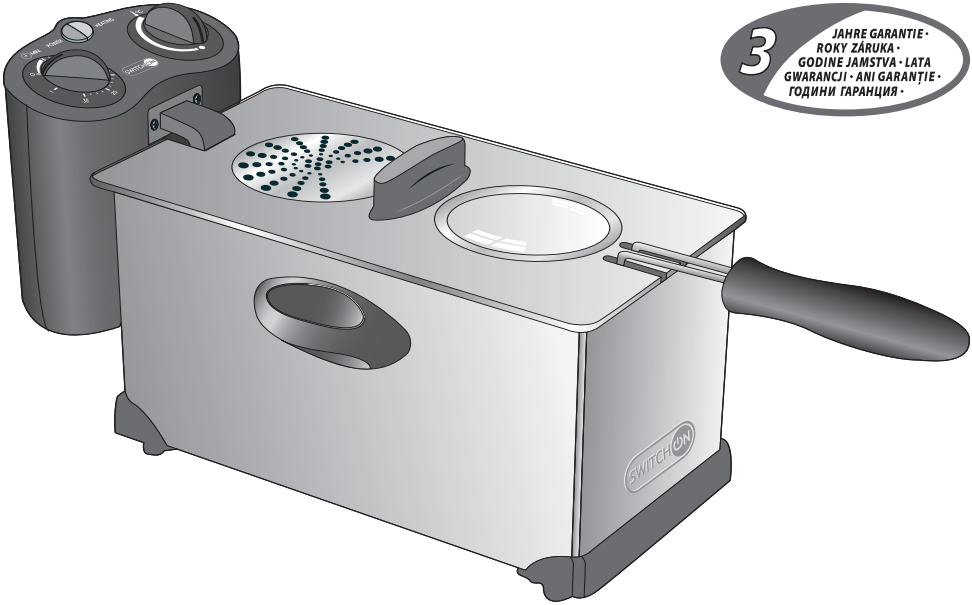
FRITTEUSE
DEEP FRYER
2000 W

- (D) **Bedienungsanleitung**
- (CZ) **Návod k obsluze**
- (HR) **Upute za uporabu**
- (PL) **Instrukcja obsługi**
- (RO) **Instrucțiuni de folosire**
- (SK) **Návod na obsluhu**
- (BG) **Инструкция за употреба**



3 JAHRE GARANTIE · ROKY ZÁRUKA · GODINE JAMSTVA · LATA GWARANCJI · ANI GARANȚIE · ГОДИНИ ГАРАНЦИЯ ·

FRITTEUSE | FRITÉZA | FRITEZA
FRYTOWNICA | FRITEUZĂ | ФРИТЮРНИК

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT — Sicherheit Qualität Fertigung überwacht — www.tuv.com ID 0000039990

TÜVRheinland CERTIFIED — Safety Quality Production Controlled — www.tuv.com ID 0000039990

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT — GS geprüfte Sicherheit — www.tuv.com ID 1000000000

(D) Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(CZ) Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

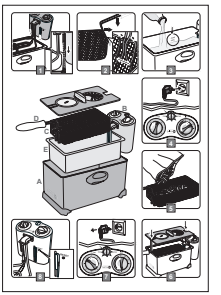
(HR) Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

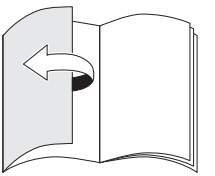
(PL) Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcja mi urządzenia.

(RO) Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile şi familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

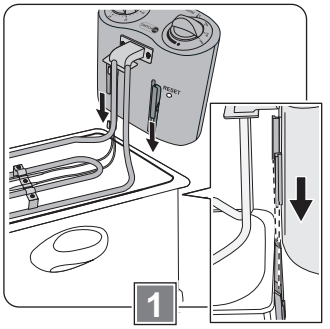
(SK) Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

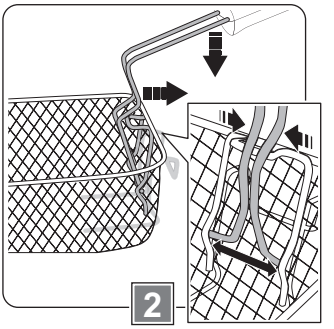
(BG) Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

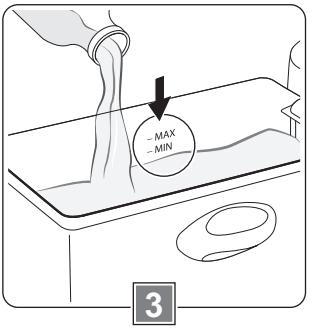


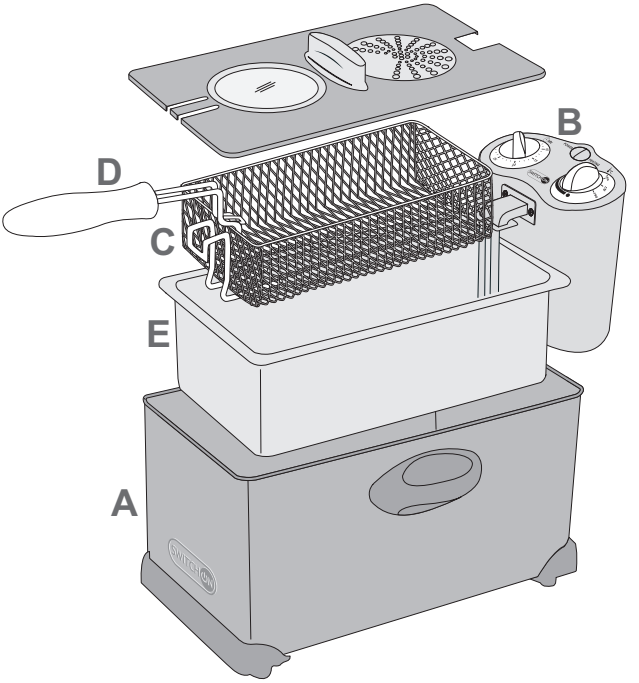


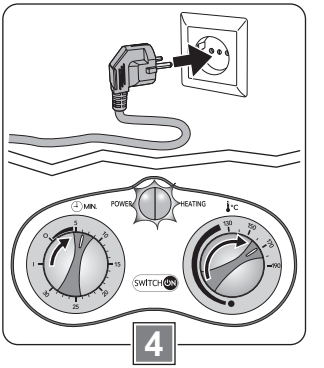
D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	14
HR	Upute za uporabu i za Vašu sigurnost	24
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	34
RO	Instrucțiuni de utilizare şi de siguranță	45
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	55
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	65

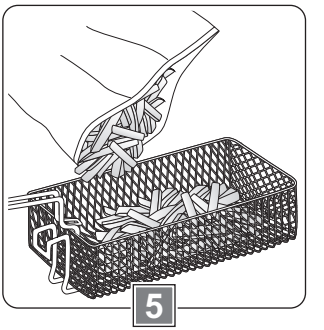

RESET
1

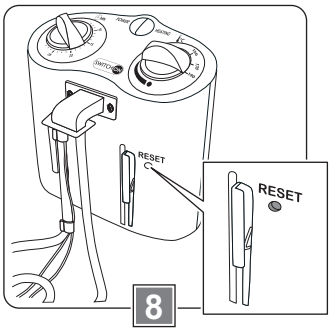

2

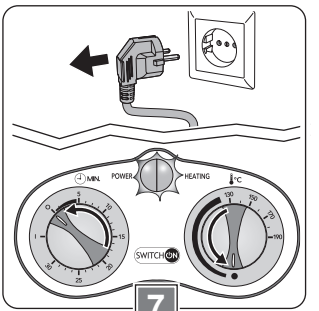

MAX
MIN
3

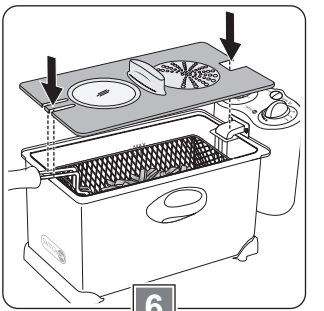

B
D
C
E
A


MIN.
POWER
HEATING
°C
SWITCH ON
4


5


RESET
RESET
8


MIN.
POWER
HEATING
°C
SWITCH ON
7


6

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.
Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.
Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- Fritteusengehäuse mit Deckel (A)
- Schalteinheit mit Heizelement (B)
- Frittierkorb (C)
- Griff für Frittierkorb (D)
- Frittierbehälter (E)
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

Sicherheit

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nur zum Zubereiten frittiergeeigneter Lebensmittel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.

Sicherheit von Kindern und Personen

Warnung!
Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial! Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern jünger als 8 Jahre benutzt werden. Kinder ab 8 Jahren können das Gerät benutzen, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät können Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel oder Gehäuse beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Fritteuse darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
- Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät und das Zubehör. Benutzen Sie nur die vorgesehenen Griffe und Schalter.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Tauchen Sie die Schalteinheit mit Heizelement nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten und reinigen Sie sie nicht unter fließendem Wasser.
- Halten Sie während des Betriebes Abstand zu den Dampfaustrittsöffnungen im Deckel, da der entweichende Dampf zu Verbrennungen führen kann.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, da sonst kochendes Öl/Fett herausspritzen oder überlaufen kann.
- Lassen Sie das Öl/Fett vollkommen abkühlen, bevor Sie den Frittierbehälter herausnehmen oder die Fritteuse transportieren.
- Gießen Sie das Öl/Fett niemals in heißem Zustand aus.
- Die Schalteinheit mit Heizelement darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen".

Sicherheit beim Aufstellen und Anschließen

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Rückseite der Schalteinheit.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche (z. B. Küchenarbeitsplatte). Sorgen Sie dabei für ausreichend Sicherheitsabstand zur Wand sowie zu allen leicht schmelz- bzw. brennbaren Gegenständen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder Wärmequellen (z.B. heißen Gas- oder Elektroherden).
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht herabhängt, damit sich niemand darin verfangen und dadurch die Fritteuse herunterreißen kann.

Sicherheit während des Betriebes

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Das Gerät darf nicht unbefüllt eingeschaltet werden. Um eine Überhitzung zu verhindern, schaltet es sich sonst mithilfe des Thermoschutzschalters ab.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignete Öle bzw. Fette.
- Das Frittieröl bzw. –fett ist entflammbar! Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn sich das Öl/Fett entzünden sollte. Löschen Sie das Feuer mit dem Deckel der Fritteuse oder mit einer Decke. Verwenden Sie hierfür keinesfalls Wasser.
- Geben Sie niemals Wasser in das Öl/Fett.
- Füllen Sie immer soviel Öl oder geschmolzenes Fett ein, dass sich der Füllstand im Frittierbehälter zwischen den Markierungen MIN und MAX befindet.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Sicherheit bei der Reinigung

- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigung vor der ersten Nutzung

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Benutzung sorgfältig (siehe dazu Abschnitt „Reinigen und Pflegen").

Fritteuse vorbereiten

Schalteinheit einsetzen (Bild 1)

- Setzen Sie den Frittierbehälter in das Fritteusengehäuse ein.
- Stecken Sie die Schalteinheit mit dem Heizelement auf das Fritteusengehäuse. Achten Sie darauf, dass die Schienen der Schalteinheit gleichmäßig in die Führung des Gehäuses laufen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schalteinheit korrekt am Fritteusengehäuse befestigt ist.
- Ziehen Sie das Kabel bis zur gewünschten Länge aus dem Kabelfach – aber stecken Sie den Stecker noch nicht ein!

Griff des Frittierkorbes befestigen (Bild 2)

- Befestigen Sie den Griff an der Halterung des Frittierkorbes.
- Drücken Sie hierzu die beiden Metallbügel des Griffes zusammen und führen Sie den Griff nach vorne geneigt in den Frittierkorb ein.
- Stecken Sie die zusammengedrückten Metallbügel in die Ösen im Inneren des Frittierkorbes und lassen Sie die Metallbügel los.
- Klappen Sie anschließend den Griff in Richtung der Halterung, damit der Metallsteg des Korbes zwischen die Bügel des Griffes greift.

Auswahl von geeigneten Frittierölen und -fetten

Warnung!
Überschäumendes Öl/Fett kann zu Verbrennungen führen!
- Vermischen Sie nie verschiedene Fett- oder Ölsorten.
- Wechseln Sie **unbedingt regelmäßig** das Öl/Fett.

Warnung!
Ungeeignete Öle/Fette können bereits bei niedrigen Frittiertemperaturen starken Rauch entwickeln oder brennen!
- Verwenden Sie kein verschmutztes Öl oder Fett.
- Verwenden Sie keine Butter oder Margarine und keine unraffinierten (kaltgepressten) Öle.

Nicht alle Öle/Fette sind für die Verwendung in der Fritteuse geeignet.

Verwenden Sie nur Fette, die erst bei sehr hohen Temperaturen Rauch entwickeln, wie beispielsweise Butterschmalz oder Palmkernfett. Es sind nur raffinierte (heißgepresste) Öle zur Verwendung in der Fritteuse geeignet, da diese erst bei Temperaturen ab 200°C Rauch entwickeln. Achten Sie darauf, daß das Öl/Fett vom Hersteller als zum Frittieren geeignet bezeichnet wird.

Frittieröl/-fett in die Fritteuse füllen (Bild 3)

Warnung!
Zuviel Öl oder Fett kann überlaufen und zu Verbrennungen führen! Zuwenig Öl oder Fett kann das Gerät überhitzen!
Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur Markierung MAX und nie weniger als bis zur Markierung MIN in den Frittierbehälter.

- Nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab.
- Heben Sie dann den Frittierkorb am Griff heraus und stellen Sie ihn beiseite.

Wenn Sie Frittieröl verwenden:

- Füllen Sie das Öl direkt in den Frittierbehälter bis der Füllstand zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt.

Wenn Sie festes Frittierfett verwenden:

Warnung! Überhitzungsgefahr!
Schmelzen Sie niemals das feste Fett im Frittierkorb oder auf dem Heizelement der Fritteuse. Der Aufheizvorgang wäre zu stark und das Gerät könnte beschädigt werden oder das Fett überlaufen bzw. herausspritzen.

Achtung!
- Schneiden Sie das Fett in Stücke und schmelzen Sie es in einem Kochtopf auf dem Herd. Erhitzen Sie es nicht zu stark, um Verbrennungen beim Umfüllen zu vermeiden.
- Gießen Sie das verflüssigte Fett vorsichtig in den Frittierbehälter. Achten Sie hierbei auf die MIN/MAX-Markierung.

Frittieren von Lebensmitteln

Geeignete Lebensmittel

Die Fritteuse dient zum Zubereiten von:
- frittiergeeigneten, frischen Lebensmitteln
- frittierfähigen Convenience-Produkten aus dem Tiefkühlregal (z. B. Pommes Frites, Kartoffelecken, Frühlingsrollen, Tintenfischringe, Hähnchennuggets, Schnitzel, usw.).

Vorheizen der Fritteuse (Bild 4)

- Nach dem Einfüllen von Öl/Fett setzen Sie den Deckel auf das Frittiergehäuse.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drehen Sie zuerst den Temperaturregler auf die für Ihr Frittiergut geeignete Temperatur. Diese Frittiertemperatur finden Sie in Kochbüchern bei den Angaben der Frittierrezepte oder bei Tiefkühlprodukten auf der Verpackung in der Zubereitungsempfehlung des Lebensmittelherstellers.
- Drehen Sie dann die Zeitschaltuhr auf „I".
  - Die rote Anzeige „POWER" und die grüne Anzeige „HEATING" leuchten auf. Damit ist das Gerät eingeschaltet und der Aufheizvorgang beginnt.
  - Die grüne Anzeige „HEATING" erlischt, sobald das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die rote Anzeige „POWER" leuchtet weiter.
  - Das Öl/Fett hat jetzt die richtige Temperatur zum Frittieren Ihres Frittierguts.

Frittiergut einfüllen (Bild 5)

- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die für Ihr Frittiergut geeignete Zeit (0-30 min) ein. Da es sich bei diesem Gerät um eine mechanische Zeitschaltuhr handelt, drehen Sie immer deren Regler zuerst über die gewünschte Frittierzeit hinaus und anschließend auf die genaue Minutenzahl zurück. Die erforderliche Frittierzeit finden Sie in Kochbüchern bei den Angaben der Frittierrezepte oder bei Tiefkühlprodukten auf der Verpackung in der Zubereitungsempfehlung des Lebensmittelherstellers.
- Zwischen 0 und 5 Minuten ist keine exakte Zeiteinstellung möglich. Ist eine Frittierzeit unter 5 Minuten genau einzuhalten, empfiehlt es sich, einen Küchenkurzzeitwecker zu verwenden.
- Sie können die Temperatur- und Zeiteinstellung jederzeit ändern.
- Stellen Sie sicher, dass der Griff fest am Frittierkorb arretiert ist.
- Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb, ohne diesen zu überfüllen.

Vorsicht!
Verbrennungsgefahr!
Verwenden sie kein vereistes Gefriergut (z.B. stark vereiste Pommes Frites), da dieses zu viel Wasser abgibt und die Schaumbildung fördert. Diese kann zu Verletzungen durch Überlaufen führen.

- Nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab.

Frittierkorb einsetzen (Bild 6)

- Setzen Sie den gefüllten Frittierkorb in die Fritteuse ein.
  - Tauchen Sie den Frittierkorb langsam in das Öl/Fett ein, um Öl- bzw. Fettspritzer zu vermeiden.
  - Stellen Sie sicher, dass der Frittierkorb korrekt positioniert ist.
- Setzen Sie den Deckel auf das Frittiergehäuse.

Vorsicht!
Verbrennungsgefahr!
Halten Sie während des Frittiervorgangs ausreichend Abstand zu dem heißen, austretenden Dampf.

- Sobald die Zeitschaltuhr auf der Position „0" steht, ist die angegebene Frittierzeit abgelaufen und es ertönt ein Signal.
- Überprüfen Sie während des Frittiervorgangs durch das Sichtfenster im Deckel, ob das Frittiergut bereits den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.
  - Ist der gewünschte Bräunungsgrad vor Ertönen des Signals erreicht, drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die Position „0", um den Vorgang frühzeitig zu beenden.
  - Ist dies noch nicht der Fall, wenn das Signal ertönt, stellen Sie die Zeitschaltuhr noch auf einige zusätzliche Minuten ein.

Ende des Frittiervorgangs (Bild 7)

- Drehen Sie nach dem Ende des Frittiervorgangs den Temperaturregler zurück bis zum Punkt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab.

Warnung!
Der Frittierkorb ist sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
Fassen Sie niemals den Frittierkorb nach dem Frittieren an.

- Heben Sie den Frittierkorb vorsichtig am Griff an und hängen ihn mit dem dafür vorgesehenen Haken am Rand des Frittierbehälters auf.
- Lassen Sie überflüssiges Öl/Fett für 10-20 Sekunden abtropfen, damit das Frittiergut knusprig bleibt.

Tipps für das Frittieren

Verwendungsdauer des Frittieröles bzw. –fettes

- Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Frittieröl bzw. –fett vollständig.
  - Die Verwendungsdauer hängt vom Frittiergut ab. Durch Panieren wird das Öl/Fett stärker verschmutzt, als durch einen einfachen Frittiervorgang.
  - Das Öl/Fett verliert an Qualität, wenn es mehrmals aufgewärmt wird.

Richtiges Frittieren

- Halten Sie für jedes Rezept die empfohlene Temperatur ein. Bei einer zu niedrigen Temperatur nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Ist die Temperatur hingegen zu hoch, bildet sich um das Frittiergut eine Kruste und innen bleibt es roh.
- Tauchen Sie das Frittiergut erst in das Öl/Fett ein, wenn die grüne Anzeige „HEATING" erlischt und somit die vorgegebene Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie nicht zu viel Frittiergut in den Frittierkorb, da sonst die Temperatur des Frittieröles zu stark sinken und das Frit-

tiergut infolgedessen zu fettig und ungleichmäßig gegart würde.

- Durch die niedrige Temperatur von Tiefkühlkost sinkt die Temperatur des Öles/Fettes schnell ab.
  - Lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren auftauen.
  - Entfernen Sie Eiskristalle, die sich häufig an Tiefkühlkost bilden.
  - Tauchen Sie danach den Frittierkorb sehr langsam in das Öl/Fett ein, um ein Aufwallen des Öles/Fettes zu verhindern.
- Schneiden Sie das Frittiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke, um einen einheitlichen Garzeitpunkt zu erreichen.
- Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab, da
  - es so besonders knusprig wird
  - so Fett- bzw. Ölspritzer vermieden werden.
- Stark wasserhaltige Lebensmittel, wie Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Frittieren paniert werden. Klopfen Sie überschüssiges Paniermehl ab, bevor Sie das Frittiergut in das Öl/Fett eintauchen.
- Acrylamidarme Zubereitung: Pommes Frites nicht zu dunkel frittieren (nicht über 170°C).
- Verwenden Sie kein verschmutztes Frittieröl bzw. –fett.

Hinweis:
Sollte das Öl/Fett durch Reste des Frittierguts stark verschmutzt sein, gießen Sie das Öl/Fett vor dem Lagern durch ein Filterpapier, um die gröbsten Verunreinigungen herauszufiltern.

Besondere Geräteausstattungen

Thermoschutzvorrichtung (Bild 8)

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz, der Thermoschutzvorrichtung, ausgestattet. Diese Vorrichtung unterbricht den Heizvorgang, wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch benutzt wird oder es nicht einwandfrei funktioniert. Sollte sich Ihr Gerät nicht einschalten lassen oder das Fett/Öl nicht erhitzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Drücken Sie mit einem dünnen, spitzen Gegenstand leicht die RESET-Taste der Thermoschutzvorrichtung.
- Sollte das Gerät anschließend nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

Kaltzonentechnik

Die Kaltzonentechnik ermöglicht eine geringere Geruchsbildung und sorgt für eine längere Haltbarkeit des Öles/Fettes. Über dem Boden des Frittierbehälters befindet sich ein freiliegendes Heizelement, das zwei Temperaturzonen im Frittieröl bzw. –fett erzeugt. Das Öl/Fett oberhalb des Heizelementes wird schnell aufgeheizt, während die Temperatur des Öles/Fettes unterhalb niedriger bleibt. Dadurch verbrennen kleinere Frittierstücke, die durch das Gitter des Frittierkorbes rutschen, nicht so leicht.

Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Es breitet sich ein unangenehmer Geruch aus oder es entwickelt sich schon bei geringen Temperaturen Rauch.	Das Öl/Fett ist verunreinigt (Rückstände von vorherigen Frittiervorgängen) oder verbraucht (zu oft erhitzt).	Frittieröl bzw. –fett erneuern.
	Das verwendete Öl/Fett ist nicht zum Frittieren geeignet (z. B. Butter oder kaltgepresstes Öl).	Verwenden Sie z.B. Butterschmalz, Palmkernfett oder raffinierte (heißgepresste) Öle (z. B. raffiniertes Sonnenblumen- oder Erdnussöl).
Das Öl/Fett läuft über.	Das Öl/Fett ist verbraucht und deshalb bildet sich viel Schaum.	Frittieröl bzw. –fett erneuern.
	Das eingetauchte Frittiergut war nicht trocken genug.	Die Lebensmittel gut abtrocknen.
	Der Frittierkorb wurde zu schnell ins Öl/Fett eingetaucht.	Den Frittierkorb langsam in das Öl/Fett eintauchen.
	Die Menge an Frittieröl bzw. –fett ist zu groß.	Verwendete Öl-/Fettmenge entsprechend reduzieren (MIN/MAX-Markierung am Frittierbehälter).
Das Frittiergut nimmt beim Frittieren nicht die typische goldbraune Färbung an.	Die Temperatur des Frittieröles bzw. –fettes ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Der Frittierkorb wurde überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge des Frittierguts.
Das Öl/Fett wird nicht heiß.	Der Thermoschalter (Überhitzungsschutz) wurde durch unsachgemäße Benutzung ausgelöst.	Drücken Sie die Reset-Taste der Thermoschutzvorrichtung. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigen und Pflegen

Warnung!
Stromschlaggefahr durch Nässe!
Die Schalteinheit mit Heizelement
- nicht in Wasser tauchen;
- nicht unter fließendes Wasser halten;
- nicht im Geschirrspüler reinigen.

Warnung!
Stromschlag. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Achtung!
Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberfläche des Gerätes nicht beschädigt wird.

- Lassen Sie das Öl/Fett deutlich abkühlen, bevor Sie es aus der Fritteuse entnehmen.
- Entfernen Sie zuerst die Schalteinheit mit dem Heizelement und entleeren Sie anschließend den Frittierbehälter.
- Gießen Sie das benutzte Öl in ein dicht verschließbares Gefäß (Flasche oder Glas). Das Frittierfett können Sie in der Fritteuse erstarren lassen und dann im festen Zustand aus dem Frittierbehälter nehmen.
- Die Aufbewahrung des Frittieröles bzw. –fettes sollte in fest verschlossenen Gefäßen an einem dunklen und trockenen Ort erfolgen.
- Entfernen Sie mit einem Schwamm oder mit Küchenpapier die Lebensmittelreste aus dem Frittierbehälter.
- Reinigen Sie den Frittierkorb, den Frittierbehälter und den Deckel gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Reinigen Sie den Permanentfilter im Deckel mit einer Spülbürste im warmen Wasser mit Spülmittel.
- Reinigen Sie die Schalteinheit sowie den oberen Bereich des Heizelements mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den unteren Bereich des Heizelements (Heizspirale und montierte Schelle) mit einer Spülbürste im warmen Wasser mit Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Schalteinheit dabei nicht nass wird.
- Der Frittierbehälter und der Frittierkorb sind spülmaschinengeeignet.

Entsorgung

Frittieröl bzw. –fett entsorgen

In kleinen Mengen kann das Frittieröl bzw. –fett in einem fest verschlossenen Behälter in den Restmüll gegeben werden. Auf keinen Fall darf die Entsorgung des Öles/Fettes über den Abfluss (Spülbecken, Toilette) erfolgen.
Über die Entsorgung größerer Mengen informieren Sie sich bitte bei der Abfallberatung von Wertstoffhöfen, Entsorger oder Städte und Gemeinden.

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen

Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

Modell	DF-A001
Spannung	230 V ~
Frequenz	50 Hz
Leistung	2000 W
Geräte-abmessung	Höhe x Breite x Tiefe ca. 250 x 600 x 230 mm
Füllmenge Öl/Fett	Min. ca. 2,65 l Max. ca. 3,1 l
Länge des Netzkabels	ca. 1 m

Hinweis:
Technische und optische Änderungen sind möglich.

CE

Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren.
Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku!

Gratulujeme vám ke koupi nového přístroje. Rozhodli jste se pro produkt s vynikajícím poměrem ceny a výkonu, který vám bude přinášet mnoho radosti.
Před použitím přístroje se seznamte se všemi pokyny pro obsluhu a bezpečnostními pokyny.
Používejte přístroj jen popsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předání přístroje další osobě jí také předejte všechny podklady.

Rozsah dodávky

- Plášť fritézy s víkem (A)
- Spínací jednotka s topným prvkem (B)
- Fritovací koš (C)
- Rukojeť fritovacího koše (D)
- Fritovací nádoba (E)
- Návod k obsluze

Zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny díly a přístroj nebyl během přepravy poškozen. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu! V případě poškození se prosím obraťte na některou pobočku společnosti Kaufland.

Bezpečnost

Následující bezpečnostní pokyny si pečlivě přečtěte, než přístroj poprvé použijete. Aby přístroj mohl být bezpečně používán, je nutné dodržovat všechny následující bezpečnostní pokyny.

Použití v souladu s určením

- Používejte přístroj jen k úpravě potravin, které jsou vhodné k fritování.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj je určen jen k použití v soukromých domácnostech. Není zamýšlen ke komerčnímu použití.
- Používejte přístroj jen pro popsanou oblast použití a s originálním příslušenstvím. Každé jiné použití nebo změna přístroje je považována za použití v rozporu s určením. Za škody vzniklé následkem použití v rozporu s určením nebo špatné obsluhy nebude převzato ručení.

Bezpečnost dětí a osob

Varování!
Pro děti nebezpečí zadušení při hře s balicím materiálem! Balicí materiál bezpodmínečně ukládejte mimo dosah dětí.

- Tento přístroj nesmějí používat děti mladší 8 let. Děti od 8 let mohou přístroj používat jen tehdy, pokud jsou pod stálým dozorem
- Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, pokud tak činí pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily případné hrozící nebezpečí.
- S přístrojem si nesmějí hrát děti.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- Přístroj a jeho síťový kabel musí být mimo dosah dětí mladších 8 let.

Všeobecná bezpečnost

- Přístroj se nesmí používat, pokud je síťový kabel nebo kryt poškozen.
- Jestliže je síťový kabel poškozen, smí jej vyměnit jen autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Fritéza smí být používána jen s dodávaným příslušenstvím.
- Během provozu se přístroj a příslušenství zahřívá. Používejte jen určená držadla a spínače.
- Tento přístroj není určen pro provoz s externími spínači nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Spínací jednotku s topným prvkem nesmíte namočit do vody ani jiných kapalin. Nečistěte je pod tekoucí vodou.
- Během provozu fritézy udržujte odstup od otvorů pro výstup páry ve víku, neboť vás vystupující pára může opařit.
- Přístroj nepřeplňujte, jinak může vroucí olej/tuk vystříknout nebo přetéci.
- Než vyjmete fritovací nádobu nebo budete fritézu přenášet, nechte olej/tuk zcela vychladnout.
- Olej/tuk nevylévejte, dokud je horký.
- Spínací jednotka s topným prvkem nesmí být čištěna v myčce.
- Dodržujte část „Čištění a ošetřování“.

Bezpečnost při umístění a připojení

- Připojte přístroj jen k elektrickému napájení, jehož napětí a frekvence se shoduje s údaji na typovém štítku! Typový štítek se nachází na spodní straně spínací jednotky.
- Připojte přístroj jen do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
- Přístroj vždy umístěte jen na žáruvzdornou, rovnou a neklouzavou plochu (např. kuchyňská pracovní deska). Přitom zajistěte dostatečnou bezpečnou vzdálenost fritézy od stěny a všech snadno tavitelných či hořlavých předmětů.
- Přístroj nestavte do blízkosti vody nebo tepelných zdrojů (např. horké plynové nebo elektrické sporáky).
- Zajistěte, aby síťový kabel nevisel. V opačném případě může někdo o kabel zavadit a fritézu strhnout.

Bezpečnost během provozu

- Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
- Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými díly přístroje.
- Přístroj se nesmí zapínat v nenaplněném stavu. Aby nedošlo k přehřátí, vypne se jinak přístroj pomocí ochranného tepelného spínače.
- Používejte jen oleje či tuky, které jsou vhodné k fritování.
- Fritovací olej či tuk je hořlavý! Pokud by došlo ke vznícení oleje/tuku, vytáhněte ihned zástrčku ze zásuvky! Oheň uhaste víkem fritézy nebo přikrývkou. K hašení nikdy nepoužívejte vodu.
- Do oleje/tuku nepřidávejte vodu.
- Do fritézy nalijte vždy tolik oleje nebo rozehřátého tuku, aby byla hladina ve fritovací nádobě mezi značkami MIN a MAX.
- Po každém použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Bezpečnost při čištění

- Před čištěním nebo uložením nechejte přístroj zchladnout.
- Před každým čištěním přístroj vypněte a odpojte od elektrické sítě.

Před prvním uvedením do provozu

Čištění před prvním použitím

- Před prvním použitím přístroj a příslušenství pečlivě vyčistěte (viz část „Čištění a ošetřování").

Příprava fritézy

Vložení spínací jednotky (obrázek 1)

- Do pláště fritézy vložte fritovací nádobu.
- Na plášť fritézy umístěte spínací jednotku s topným prvkem. Dávejte pozor, aby se lišty spínací jednotky stejnoměrně zasunuly do vodítka pláště.
- Ujistěte se, že je spínací jednotka na plášti fritézy umístěna správně.
- Z přihrádky pro kabel vytáhněte kabel do požadované délky, ale dosud nezapojujte zástrčku do zásuvky!

Upevnění rukojeti fritovacího koše (obrázek 2)

- Rukojeť upevněte na držák fritovacího koše.
- Za tím účelem stiskněte oba kovové úchyty rukojeti a zasuňte rukojeť šikmo dopředu do fritovacího koše.

- Stisknuté kovové úchyty zasuňte do oušek uvnitř fritovacího koše a úchyty uvolněte.
- Nakonec rukojeť sklopte ve směru držáku, aby kovová vložka koše zasahovala mezi úchyty rukojeti.

Výběr vhodných fritovacích olejů a tuků

Varování!
Pokud olej/tuk překypí, může to vést k popáleninám!
- Nemíchejte různé druhy tuků a olejů.
- Olej/tuk **bezpodmínečně pravidelně** vyměňujte.

Varování!
Nevhodné oleje/tuky mohou při nízkých teplotách fritování vyvíjet silný kouř nebo hořet!
- Nepoužívejte znečištěný olej nebo tuk.
- Nepoužívejte máslo, margaríny ani nerafinované (zastudena lisované) oleje.

Ne každý olej/tuk je vhodný pro použití ve fritéze.
Používejte jen tuky, které vyvíjejí kouř až při velmi vysokých teplotách, jako například přepuštěné máslo nebo palmojádrový tuk. Pro použití ve fritéze jsou vhodné jen rafinované (zahorka lisované) oleje, neboť vyvíjejí kouř až při teplotách nad 200 °C. Dávejte pozor na to, aby byl olej/tuk výrobcem označen jako vhodný k fritování.

Naplnění fritézy fritovacím olejem/ tukem (obrázek 3)

Varování!
Nadměrné naplnění olejem nebo tukem může vést k přetečení a popáleninám! V případě, že je množství oleje nebo tuku příliš malé, může dojít k přehřátí přístroje!
Fritovací nádobu nenaplňujte tukem nebo olejem nad značku MAX a pod značku MIN.

- Sejměte víko fritézy.
- Pak vyjměte pomocí rukojeti fritovací koš a odložte jej stranou.

Pokud používáte fritovací olej:

- Nalijte olej přímo do fritovací nádoby. Hladina musí být mezi značkami MIN a MAX.

Pokud používáte tuhý fritovací tuk:

Varování! Nebezpečí přehřátí!
Tuhý tuk nerozehřívejte ve fritovacím koši nebo na topném prvku fritézy. Proces nahřívání by byl příliš silný a přístroj by se mohl poškodit, popřípadě by tuk mohl přetéci nebo stříkat ven.

Pozor!
- Nakrájejte tuk na kousky a rozehřejte jej v hrnci na vaření na sporáku. Příliš jej nezahřívejte, abyste se při přelévání neopařili.
- Zkapalněný tuk opatrně nalijte do fritovací nádoby. Přitom sledujte značky MIN/ MAX.

Fritování potravin

Vhodné potraviny

Fritéza slouží k přípravě:
- čerstvých potravin, které jsou vhodné k fritování
- hlubokozmrazených výrobků, které lze fritovat (např. bramborové hranolky, americké brambory, jarní rolky, obalované kalamáry, kuřecí nugety, řízky atd.).

Předehřátí fritézy (obrázek 4)

- Po naplnění olejem/tukem přiklopte fritézu víkem.
- Zapojte zástrčku do zásuvky.
- Nejprve nastavte regulátor teploty na teplotu, která je vhodná pro fritovanou potravinu. Tuto fritovací teplotu naleznete v kuchařkách u údajů fritovacích receptů nebo v případě hlubokozmrazených výrobků na obalu v doporučení výrobce pro přípravu potraviny.
- Poté nastavte časový spínač na „I".
  - Rozsvítí se červená kontrolka „POWER" a zelená kontrolka „HEATING". Tím je přístroj zapnut a proces nahřívání začíná.
  - Jakmile olej/tuk dosáhne nastavené teploty, zelená kontrolka „HEATING" zhasne. Červená kontrolka „POWER" svítí dále.
  - Olej/tuk má nyní správnou teplotu pro fritování potraviny.

Vložení potraviny k fritování (obrázek 5)

- Časový spínač nastavte na čas, který je vhodný pro fritovanou potravinu (0-30 min.). Tento přístroj je vybaven mechanickým časovým spínačem, proto při nastavování regulátoru vždy přejeďte požadovaný čas fritování a poté se vraťte na přesný počet minut. Požadovanou dobu fritování naleznete v kuchařkách u údajů fritovacích receptů nebo v případě hlubokozmrazených výrobků na obalu v doporučení výrobce pro přípravu potraviny.
- Mezi 0 a 5 minutami nelze nastavit přesný čas. Pokud je třeba dodržet dobu fritování kratší než 5 minut, doporučujeme použít kuchyňskou minutku.
- Nastavení teploty a času můžete kdykoli změnit.
- Přesvědčte se, že je rukojeť na fritovacím koši pevně zaaretována.
- Potravinu k fritování vložte do fritovacího koše. Fritovací koš nepřeplňujte!

Opatrně!
Nebezpečí popálení!
Nepoužívejte potraviny obalené ledem (např. příliš zledovatělé bramborové hranolky), neboť se z nich vyloučí velké množství vody, což podporuje tvorbu pěny. To může v případě přetečení způsobit poranění.

- Sejměte víko fritézy.

Vložení fritovacího koše (obrázek 6)

- Naplněný fritovací koš vložte do fritézy.
  - Fritovací koš musíte do oleje/tuku ponořit pomalu, abyste se vyhnuli vystřikování oleje či tuku.
  - Zajistěte, aby měl fritovací koš správnou polohu.
- Fritézu přiklopte víkem.

Opatrně!
Nebezpečí popálení!
Během fritování dodržujte dostatečnou vzdálenost od horké páry, která vystupuje z fritézy.

- Jakmile se časový spínač dostane do polohy „0", uvedená doba fritování uplynula a zazní signál.
- Během fritování sledujte průzorem ve víku, zda fritovaná potravina již dosáhla požadovaného stupně zabarvení.
  - Pokud je požadovaného stupně zabarvení dosaženo před zazněním signálu, nastavte časový spínač do polohy „0", čímž předčasně ukončíte fritovací proces.
  - Pokud požadovaného stupně zabarvení nebylo do zaznění signálu dosaženo, nastavte časový spínač ještě na několik minut navíc.

Konec fritování (obrázek 7)

- Po ukončení fritovacího procesu nastavte regulátor teploty zpět na bod.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Sejměte víko fritézy.

Varování!
Fritovací koš je velmi horký. Nebezpečí popálení!
Po fritování se nedotýkejte fritovacího koše.

- Fritovací koš opatrně zdvihněte pomocí rukojeti a zavěste jej na příslušný hák na okraji fritovací nádoby.
- Nechejte 10-20 sekund odkapat přebytečný tuk, aby fritovaná potravina zůstala křupavá.

Tipy pro fritování

Životnost fritovacího oleje či tuku

- Fritovací olej či tuk občas zcela vyměňte.
  - Doba používání je závislá na potravinách, které fritujete. Při smažení obalovaných potravin se olej/tuk znečišťuje více než při prostém fritování.
  - Olej/tuk ztrácí na kvalitě několikerým zahříváním.

Správné fritování

- Dodržujte teplotu, která je doporučená pro příslušný recept. Je-li teplota příliš nízká, fritovaná potravina značně nasákne olejem/tukem. Je-li naopak teplota příliš vysoká, vytvoří se kolem fritované potraviny krusta a jídlo zůstane uvnitř syrové.
- Ponořte fritovanou potravinu do oleje/tuku teprve tehdy, když zhasne kontrolka „HEATING" a je dosaženo předvolené teploty.
- Do fritovacího koše nevkládejte příliš velké množství potraviny, jinak teplota fritovacího oleje silně poklesne a fritovaná potravina bude následkem toho příliš mastná a nerovnoměrně tepelně zpracovaná.
- Následkem nízké teploty hlubokozmrazených potravin teplota oleje/tuku rychle klesne.
  - Před fritování nechejte hlubokozmrazené potraviny trochu roztát.
  - Odstraňte krystalky ledu, které se na hlubokozmrazených potravinách často tvoří.
  - Fritovací koš pak musíte do oleje/tuku ponořit pomalu, abyste zabránili vzkypění oleje či tuku.

- Pro dosažení jednotného času tepelného zpracování, nakrájejte potravinu na drobné a stejnoměrně silné kousky,
- Potravinu před fritováním důkladně osušte, neboť
  - pak bude zvláště křupavá
  - tuk či olej nebude stříkat ven.
- Potraviny obsahující velké množství vody jako ryby, maso a zelenina by měly být před fritováním obaleny. Než ponoříte potravinu do oleje/tuku, oklepejte přebytečnou mouku, v níž je obalena.
- Příprava bez akrylamidů: Fritované hranolky nemají mít příliš tmavou barvu (nepřekračujte teplotu fritování 170 °C).
- Nepoužívejte znečištěný fritovací olej nebo tuk.

Upozornění:
Pokud je olej/tuk silně znečištěný zbytky fritované potraviny, přelijte jej před uskladněním přes filtrační papír. Tím vyfiltrujte největší nečistoty.

Zvláštní vybavení přístroje

Tepelné ochranné zařízení (obrázek 8)

Přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí - tepelným ochranným zařízením. Toto zařízení přeruší topný proces, pokud je přístroj používán neodborně nebo nesprávně nebo správně nefunguje. Pokud nemůžete zapnout přístroj nebo zahřát tuk/olej, postupujte takto:

- Nechejte přístroj vychladnout.
- Tenkým ostrým předmětem lehce stiskněte tlačítko RESET na tepelném ochranném zařízení.
- Pokud přístroj nefunguje ani poté, obraťte se prosím na některý autorizovaný zákaznický servis výrobce.

Technika studené zóny

Díky technice studené zóny se z přístroje uvolňuje méně zápachu a olej/tuk déle vydrží. Nade dnem fritovací nádoby se nachází obnažený topný prvek, který ve fritovacím oleji či tuku vytváří dvě teplotní zóny. Olej/tuk nad topným prvkem se rychleji zahřívá, zatímco teplota oleje/tuku pod topným prvkem zůstane nižší. Díky tomu nedochází tak snadno ke spalování menších kousků fritované potraviny, které propadnou mřížkou fritovacího koše.

Odstraňování poruch

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Šíří se nepříjemný zápach nebo vzniká kouř již při nízké teplotě.	Olej/tuk je znečištěn (zbytky z předchozího fritování) nebo spotřebován (příliš časté zahřívání).	Fritovací olej či tuk vyměňte.
	Použitý olej/tuk není vhodný k fritování (např. máslo nebo olej lisovaný zastudena).	Použijte např. přepuštěné máslo, palmojádrový olej nebo rafinované (za tepla lisované) oleje (např. rafinovaný slunečnicový či podzemnicový olej).
Olej/tuk přetéká.	Olej/tuk je spotřebovaný, a proto se tvoří hodně pěny.	Fritovací olej či tuk vyměňte.
	Ponořená fritovací potravina nebyla dostatečně suchá.	Potravinu dobře osušte.
	Fritovací koš jste do oleje/tuku ponořili příliš rychle.	Fritovací koš ponořte do oleje/tuku pomalu.
	Množství fritovacího oleje či tuku je příliš velké.	Zmenšete příslušným způsobem množství použitého oleje/tuku (značka MIN/MAX na fritovací nádobě).
Fritovaná potravina nezíská při fritování typické zlatohnědé zabarvení.	Teplota fritovacího oleje či tuku je příliš nízká.	Nastavte vyšší teplotu.
	Fritovací koš byl přeplněný.	Snižte množství fritované potraviny.
Olej/tuk se nezahřívá.	Neodborným používáním byl aktivován teplotní spínač (ochrana proti přehřátí).	Stiskněte tlačítko Reset na tepelném ochranném zařízení. Pokud přístroj přesto nefunguje, obraťte se na zákaznický servis.

Čištění a ošetřování

Varování!
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti!
Spínací jednotku s topným prvkem
- nenamáčejte do vody;
- nedávejte pod tekoucí vodu;
- nečistěte v myčce na nádobí.

Varování!
Úraz elektrickým proudem. Před čištěním vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky a nechejte přístroj zcela vychladnout.

Pozor!
Nepoužívejte abrazivní houby ani abrazivní čisticí prostředky, aby se nepoškodil povrch přístroje.

- Než vylijete olej/tuk z fritézy, nechte jej značně vychladnout.
- Nejprve sejměte spínací jednotku s topným prvkem a poté vyprázdněte fritovací nádobu.
- Použitý olej nalijte do nádoby, kterou je možné těsně uzavřít (láhev nebo sklenice). Fritovací tuk můžete nechat ve fritéze ztuhnout a pak jej z fritovací nádoby vyjmout v tuhém stavu.
- Fritovací olej či tuk uchovávejte v dobře uzavřených nádobách na temném a suchém místě.
- Houbou nebo kuchyňským papírem odstraňte zbytky potravin z fritovací nádoby.
- Fritovací koš, fritovací nádobu a víko důkladně vyčistěte teplou vodou a mycím prostředkem.
- Trvalý filtr ve víku vyčistěte kuchyňským kartáčem v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Spínací jednotku a horní část topného prvku vyčistěte vlhkou utěrkou.
- Spodní část topného prvku (topnou spirálu a namontovanou příchytku) vyčistěte kuchyňským kartáčem v teplé vodě s mycím prostředkem. Dávejte přitom pozor, aby se spínací jednotka nenamočila.
- Fritovací nádoba a fritovací koš jsou vhodné pro mytí v myčce.

Likvidace

Likvidace fritovacího oleje nebo tuku

Malé množství fritovacího oleje či tuku můžete v dobře uzavřených nádobách vyhodit do domovního odpadu. Olej/tuk v žádném případě nevylévejte do odpadu (dřez na mytí nádobí, toaleta),
Pokud likvidujete větší množství, informujte se u sběrných dvorů, podniků likvidujících odpad nebo měst a obcí.

Likvidace obalu

Obal produktu sestává z recyklovatelných materiálů. Materiály obalu zlikvidujte podle jejich označení na veřejných sběrných místech, popř. podle předpisů dané země.

Likvidace vysloužilého přístroje

Pokud již nebudete chtít elektrický přístroj používat, bezplatně jej odevzdejte na veřejném sběrném místě pro vysloužilé elektrospotřebiče. Vysloužilé elektrospotřebiče se v žádném případě nesmí dostat do popelnic pro zbytkový odpad (viz symbol).

Další pokyny k likvidaci

Odevzdejte vysloužilý elektrospotřebič v takovém stavu, aby bylo možné jej později použít znovu nebo recyklovat.
Vysloužilé elektrospotřebiče mohou obsahovat škodlivé látky. Při chybném zacházení s přístrojem nebo jeho poškození může při pozdější likvidaci přístroje dojít k poškození zdraví nebo znečištění vod a půdy.

Technické údaje

Model	DF-A001
Napětí	230 V ~
Frekvence	50 Hz
Výkon	2000 W
Rozměr přístroje	výška x šířka x hloubka cca 250 x 600 x 230 mm
Množství náplně olej/tuk	Min. cca 2,65 l Max. cca 3,1 l
Délka síťového kabelu	cca 1 m

Upozornění:
Jsou možné technické a optické změny.

CE

Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 let od data zakoupení.
Záruka se nevztahuje na poškození, které je způsobeno nedodržením návodu k obsluze, použitím v rozporu s určením, neodborným zacházením, svévolnými opravami nebo nedostatečnou údržbou a ošetřováním.

Cijenjeni kupci,

Čestitamo vam na kupnji novog uređaja. Odlučili ste se za proizvod s izvrsnim omjerom cijene i kvalitete koji će vam donijeti puno užitka.
Prije uporabe ovog uređaja upoznajte se sa svim napomenama o njegovoj uporabi i sigurnosti.
Upotrebljavajte uređaj samo kako je to opisano i samo u navedenim područjima primjene. Pri prosljeđivanju uređaja predajte svu dokumentaciju trećim osobama.

Opseg isporuke

- Kućište friteze s poklopcem (A)
- Uklopna jedinica s grijačem (B)
- Košara za prženje (C)
- Ručka za košaru za prženje (D)
- Spremnik za prženje (E)
- Upute za uporabu

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi i ima li na uređaju oštećenja tijekom transporta.
Ne koristite oštećeni uređaj!
U slučaju štete obratite se podružnici Kauflanda.

Sigurnost

Pozorno pročitajte sljedeće sigurnosne napomene prije prve uporabe uređaja.
Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne napomene navedene u nastavku.

Odgovarajuća uporaba

- Upotrebljavajte uređaj samo za pripremu namirnica prikladnih za prženje u fritezi.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u privatnim domaćinstvima. On nije predviđen za komercijalnu uporabu.
- Upotrebljavajte uređaj samo u opisanom području primjene i s originalnim priborom. Svaka druga uporaba ili izmjena uređaja smatra se neodgovarajućom. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale neodgovarajućom uporabom ili pogrešnom uporabom.

Sigurnost djece i osoba

Upozorenje!
Postoji opasnost od gušenja djece pri igranju ambalažnim materijalom! Držite ambalažni materijal izvan dohvata djece.

- Ovaj uređaj ne smiju upotrebljavati djeca mlađa od osam (8) godina. Djeca starija od osam godina mogu upotrebljavati uređaj ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom druge osobe ili ako su u svrhu sigurne uporabe uređaja dobile odgovarajuću poduku te ako su shvatile moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje.
- Djecu mlađu od osam godina trebate držati izvan dohvata uređaja i priključnog kabela.

Opća sigurnost

- Ne smijete upotrebljavati uređaj ako su priključni kabel ili kućište oštećeni.
- Ako je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo ovlašteni servis da se izbjegnu opasnosti.
- Smijete upotrebljavati fritezu samo s isporučenim priborom.
- Uređaj i pribor zagrijavaju se za vrijeme rada. Upotrebljavajte samo predviđene ručke i prekidače.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu s vanjskim mjeračem vremena ili posebnim daljinskim sustavom.
- Ne uranjajte uklopnu jedinicu s grijačem u vodu ili druge tekućine i ne čistite je pod tekućom vodom.
- Za vrijeme rada zadržite razmak od otvora za izlazak pare na poklopcu zato što para koja izlazi može izazvati opekline.
- Nemojte previše puniti uređaj zato što vrelo ulje/vrela mast može prskati ili se prelijevati.
- Ostavite ulje/mast da se potpuno ohladi prije nego što izvadite spremnik za prženje ili transportirate fritezu
- Nikada ne izlijevajte ulje/mast u vrućem stanju.
- Ne smijete prati uklopnu jedinicu s grijačem u perilici za pranje posuđa.
- Pridržavajte se odlomka "Čišćenje i njega".

Sigurnost pri postavljanju i priključivanju

- Priključite uređaj samo na strujno napajanje koje ima napon i frekvenciju koji se podudaraju s podacima na tipskoj pločici! Tipska pločica nalazi se na stražnjoj strani uklopne jedinice.
- Priključite uređaj samo na neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
- Postavite uređaj samo na ravnu, neklizajuću površinu otpornu na toplinu (npr. kuhinjsku radnu ploču). Pri tome osigurajte dovoljan sigurnosni razmak od zida i svih lako topljivih ili zapaljivih predmeta.
- Ne postavljajte uređaj u blizinu vode ili izvora topline (npr. vrućih plinskih ili električnih kuhala).
- Osigurajte da priključni kabel ne visi kako se nitko ne bi zapleo i povukao fritezu.

Sigurnost za vrijeme rada

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme rada.
- Priključni kabel ne smije doći u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
- Ne smijete uključiti uređaj ako nije napunjen. Kako bi se izbjeglo pregrijavanje, uređaj se sam isključuje zaštitnim termoprekidačem.
- Za prženje upotrijebite samo odgovarajuća ulja ili odgovarajuće masti.
- Ulje ili mast za prženje mogu se zapaliti! Odmah izvucite priključni utikač iz utičnice ako bi se ulje/mast mogla zapaliti. Ugasite vatru poklopcem friteze ili pokrivačem. Ni u kojem slučaju ne upotrebljavajte vodu.
- Nikada ne dodajte vodu u ulje/mast.
- Uvijek dodajte toliko ulja ili masti da razina napunjenosti u spremniku za pečenje bude između oznaka MIN i MAX.
- Nakon svake uporabe izvucite priključni utikač.

Sigurnost pri čišćenju

- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Prije svakog čišćenja isključite uređaj i odspojite ga sa strujne mreže.

Prije prvog puštanja u rad

Čišćenje prije prve uporabe

- Očistite pažljivo uređaj i pribor prije prve uporabe (vidi odlomak "Čišćenje i njega").

Priprema friteze

Umetanje uklopne jedinice (slika 1)

- Umetnite spremnik za prženje u kućište friteze.
- Utaknite uklopnu jedinicu u grijač na kućištu friteze. Pazite da vodilice uklopne jedinice ravnomjerno ulaze u vodilicu kućišta.
- Provjerite da je uklopna jedinica ispravno pričvršćena na kućište friteze.
- Izvucite željenu duljinu kabela iz spremnika za kabel, ali još uvijek nemojte utaknuti kabel!

Pričvršćivanje ručke košare za prženje (slika 2)

- Pričvrstite ručku na držač košare za prženje.

- Pritisnite oba metalna držača ručke i uvedite nagnutu ručku prema naprijed u košaru za prženje.
- Utaknite zajednički pritisnute metalne držače u ušice u unutrašnjosti košare za prženje i otpustite metalne držače.
- Nakon toga pomaknite ručku da sjedne u smjeru držača kako bi se metalni dio košare uhvatio između držača ručke.

Odabir odgovarajućih ulja i masti

Upozorenje!
Ulje/mast koja se pjeni može izazvati opekline!
- Nikada ne miješajte različite vrste masti i ulja.
- Svakako **redovito mijenjajte** ulje/mast.

Upozorenje!
Neodgovarajuća ulja/neodgovarajuće masti već na niskoj temperaturi prženja mogu stvoriti snažan dim ili se zapaliti!
- Ne upotrebljavajte onečišćeno ulje ili onečišćenu mast.
- Ne upotrebljavajte maslac ili margarin i nerafinirana (hladno prešana) ulja.

Nisu sva ulja/sve masti prikladne za uporabu u fritezi.
Upotrebljavajte samo ulja koja tek na visokoj temperaturi razvijaju dim, kao npr. topljeni maslac ili mast palminih sjemenki. Samo su rafinirana (vruće prešana) ulja prikladna za uporabu u fritezi zato što ona razvijaju dim tek na temperaturi od 200°C. Pazite da je proizvođač označio ulje/mast kao prikladno za prženje u fritezi.

Dodavanje ulja/masti za prženje u fritezu (slika 3)

Upozorenje!
Previše ulja ili masti može izazvati prelijevanje i opekline! Premalo ulja ili masti može pregrijati uređaj!
Nikada ne ulijevajte mast ili ulje iznad oznake MAX i ispod oznake MIN na spremniku za prženje.

- Uklonite poklopac na fritezi.
- Nakon toga podignite ručku košare za prženje, izvadite košaru i stavite je na stranu.

Ako upotrebljavate ulje za prženje:

- Dodajte ulje izravno u spremnik za prženje do razine napunjenosti između oznaka MIN i MAX.

Ako upotrebljavate čvrstu mast za prženje.

Upozorenje! Opasnost od pregrijavanja!
Nikada ne topite čvrstu mast u košari za prženje ili na grijaču friteze. Postupak zagrijavanja bio bi presnažan i uređaj bi se mogao oštetiti ili mast preliti, odnosno prskati.

Pozor!
- Izrežite mast na komade i otopite je u tavi za kuhanje na štednjaku. Nemojte je pregrijati da izbjegnete opekline pri prelijevanju.
- Pažljivo ulijte tekuću mast u spremnik za prženje. Pri tome pazite na oznaku MIN/MAX.

Prženje namirnica u fritezi

Odgovarajuće namirnice

Friteza služi za pripremu sljedećeg:
- Svježe namirnice prikladne za prženje u fritezi
- Gotovi duboko zamrznuti proizvodi prikladni za prženje u fritezi (npr. pomfrit, komadi krumpira, rolade od povrća, kolutići liganja, pileći komadi, odresci itd.).

Predzagrijavanje friteze (slika 4)

- Nakon dodavanja ulja/masti stavite poklopac na kućište friteze.
- Utaknite priključni utikač u utičnicu.
- Prvo okrenite regulator temperature na temperaturu prikladnu za namirnicu koju pržite. Temperaturu za prženje možete pronaći u kuharicama kod podataka u receptima za prženje ili na pakiranju zamrznutih proizvoda u preporuci proizvođača za pripremu namirnice.
- Nakon toga okrenite mjerač vremena na "I".
  - Crveni indikator "POWER" i zeleni indikator "HEATING" svijetle. Tako se uključuje uređaj i započinje postupak zagrijavanja.
  - Zeleni indikator "HEATING" gasi se čim ulje/mast postigne namještenu temperaturu. I dalje svijetli crveni indikator "POWER".
  - Ulje/mast sada ima odgovarajuću temperaturu za prženje namirnice u fritezi.

Dodavanje namirnice za prženje (slika 5)

- Namjestite mjerač vremena na vrijeme prikladno za vašu namirnicu za prženje (0-30 min.). Budući da se radi o mehaničkom mjeraču vremena u ovom uređaju, uvijek prvo okrenite regulator iznad željenog vremena za prženje, a nakon toga natrag na točan broj minuta. Potrebno vrijeme prženja možete pronaći u kuharicama kod podataka u receptima za prženje ili kod zamrznutih proizvoda na pakovanju u preporuci za pripremu proizvođača namirnice.
- Između 0 i 5 minuta nije moguće točno namještanje vremena. Ako se trebate točno pridržavati vremena prženja ispod pet minuta, preporučujemo da upotrijebite kuhinjski mjerač vremena za kratko vrijeme kuhanja.
- Uvijek možete promijeniti postavku temperature i vremena.
- Osigurajte da ručka bude čvrsto blokirana na košari za prženje.
- Dodajte namirnice u košaru za prženje tako da je ne prepunite.

Oprez!
Opasnost od opeklina!
Ne upotrebljavajte zamrznute namirnice (npr. duboko zamrznuti pomfrit) zato što on otpušta previše vode i potiče stvaranje pjene). To može izazvati ozljede zbog prelijevanja.

- Uklonite poklopac na fritezi.

Umetanje košare za prženje (slika 6)

- Stavite napunjenu košaru za prženje u fritezu.
  - Polako uronite košaru za prženje u ulje/mast da izbjegnete prskanje ulja ili masti.
  - Osigurajte da je košara za prženje ispravno postavljena.

- Stavite poklopac na kućište friteze.

Oprez!
Opasnost od opeklina!
Za vrijeme prženja u fritezi držite dostatan razmak od vruće pare koja izlazi.

- Čim mjerač vremena bude stajao na položaju "0", isteklo je navedeno vrijeme prženja i oglašava se zvučni signal.
- Za vrijeme postupka prženja kroz prozirni prozorčić na poklopcu provjerite je li namirnica za prženje postigla željeni stupanj tamnjenja.
  - Ako se postigne željeni stupanj tamnjenja prije oglašavanja zvučnog signala, okrenite mjerač vremena u položaj "0" da ranije završite postupak.
  - Ako to još nije slučaj kada se oglasi zvučni signal, namjestite mjerač vremena na nekoliko dodatnih minuta.

Završetak postupka prženja u fritezi (slika 7)

- Nakon završetka postupka prženja vratite regulator topline na početnu točku.
- Izvucite utikač iz utičnice.
- Uklonite poklopac na fritezi.

Upozorenje!
Košara za prženje vrlo je vruća. Opasnost od opeklina! Nikada rukama ne hvatajte košaru za prženje nakon prženja u fritezi.

- Oprezno podignite ručku košare za prženje i objesite je u predviđenu kuku na rubu spremnika za prženje.
- Ostavite prekomjerno ulje/prekomjernu mast da se odcijedi 10-20 sekundi kako bi ispržena namirnica ostala hrskava.

Savjeti pri prženju u fritezi

Rok uporabe ulja ili masti za prženje

- Povremeno potpuno zamijenite ulje ili mast za prženje.
  - Rok uporabe ovisi o namirnici za prženje. Pri paniranju se ulje/mast snažnije onečišćuje nego pri jednostavnom postupku prženja.
  - Ulje/mast gubi na kvaliteti ako se više puta zagrijava.

Ispravno prženje u fritezi

- Za svaki recept pridržavajte se preporučene temperature. Pri preniskoj temperaturi namirnica za prženje upija previše ulja/masti. Ako je suprotno tome temperatura previsoka, oko namirnice za prženje stvara se kora i ona iznutra ostaje sirova.
- Uronite namirnicu u ulje/mast tek kada se ugasi zeleni indikator "HEATING" i postigne namještena temperatura.
- Ne stavljajte previše namirnica u košaru za prženje zato što će temperatura ulja za prženje previše pasti i tako će namirnice biti premasne i neravnomjerno ispečene.
- Zbog niske temperature zamrznute hrane brzo pada temperatura ulja/masti.
  - Ostavite zamrznutu hranu da se otopi prije prženja u fritezi.
  - Uklonite kristale leda koji se često stvaraju u zamrznutoj hrani.
  - Nakon toga vrlo polako uronite košaru za prženje u ulje/mast da izbjegnete podizanje ulja/masti.
- Izrežite namirnice za pečenje na fine i ravnomjerne debele komade da postignete jedinstvenu točku kuhanja.
- Prije prženja u fritezi dobro osušite namirnice zato što

- tako postaju posebno hrskave
- tako možete izbjeći prskanje masti ili ulja.

- Namirnice koje sadrže dosta vode, npr. riba, meso i povrće trebaju se panirati prije prženja u fritezi. Otresite višak smjese za paniranje prije nego što uronite namirnice u ulje/mast.
- Priprema uz stvaranje malo akrilamida: Ne pecite pomfrit da bude previše taman (ne iznad 170°C).
- Ne upotrebljavajte onečišćeno ulje ili onečišćenu mast za prženje.

Napomena:
Ako bi ulje/mast bila snažno onečišćena zbog ostataka namirnica za pečenje, ulijte ulje/mast prije spremanja u filtar-papir da filtrirate najgrublja onečišćenja.

Posebna oprema za uređaj

Uređaj za zaštitu od topline (slika 8)

Uređaj ima zaštitu od pregrijavanja, odnosno uređaj za zaštitu od topline. Ovaj uređaj prekida postupak grijanja ako se uređaj nestručno ili pogrešno upotrebljava ili ako ne radi besprijekorno. Ako se uređaj ne uključuje ili se mast/ulje ne zagrijava, postupite na sljedeći način:

- Ostavite uređaj da se ohladi.
- Tankim, oštrim predmetom lagano pritisnite tipku RESET na uređaju za zaštitu od topline.
- Ako i nakon toga uređaj ne radi, obratite se korisničkoj službi koju je imenovao proizvođač.

Tehnologija hladnih područja

Tehnologija hladnih područja omogućuje manje nakupljanje mirisa i osigurava veću trajnost ulja/masti. Iznad dna spremnika za pečenje nalazi se slobodan grijač koji stvara dva područja temperature u ulju ili masti za pečenje. Ulje/mast iznad grijača brzo se zagrijava, dok temperatura ulja/masti ispod ostaje niža. Na taj način tako lako ne izgaraju manji komadi koji padnu kroz rešetku košare za prženje.

Pomoć pri smetnjama

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Širi se neugodan miris ili se stvara dim već pri manjoj temperaturi.	Ulje/mast je onečišćena (ostaci prethodnih postupaka za pečenje) ili istrošena (previše zagrijana).	Zamijenite ulje/mast za prženje.
	Ulje/mast koja se upotrebljava nije prikladna za pečenje u fritezi (npr. maslac ili hladno prešano ulje).	Upotrijebite npr. topljeni maslac, mast palminih sjemenki ili rafinirana (hladno prešana) ulja (npr. rafinirano suncokretovo ili kikirikijevo ulje).
Ulje/mast se prelijeva.	Ulje/mast je istrošena i stoga se stvara puno pjene.	Zamijenite ulje/mast za pečenje.
	Uronjene namirnice za pečenje nisu bile dovoljno suhe.	Dobro osušite namirnice za pečenje.
	Košara za prženje prebrzo je uronjena u ulje/mast.	Polako uronite košaru za prženje u ulje/mast.
	Količina ulja ili masti za prženje je prevelika.	Smanjite upotrijebljenu količinu ulja/masti (oznaka MIN/MAX na spremniku za prženje).
Namirnice za pečenje pri pečenju u fritezi ne dobivaju uobičajenu zlatnosmeđu boju.	Temperatura ulja ili masti za prženje je preniska.	Namjestite višu temperaturu.
	Košara za prženje je prepunjena.	Smanjite količinu namirnica.
Ulje/mast se ne zagrijava.	Zaštitni termoprekidač (zaštita od pregrijavanja) aktivirao se nestručnom uporabom.	Pritisnite tipku za poništavanje na uređaju za zaštitu od topline. Ako uređaj i dalje ne radi, obratite se korisničkoj službi.

Čišćenje i njega

Upozorenje!
Opasnost od strujnog udara zbog vlage!
Uklopna jedinica s grijačem
- nemojte uranjati u vodu
- nemojte držati pod tekućom vodom
- nemojte čistiti u perilici za posuđe.

Upozorenje!
Strujni udar. Izvucite priključni utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja.

Pozor!
Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površinu uređaja.

- Ostavite ulje/mast da se značajno ohladi prije nego što ga uklonite iz friteze.
- Prvo uklonite uklopnu jedinicu s grijačem, a nakon toga ispraznite spremnik za prženje.
- Ulijte korišteno ulje u hermetički zatvorenu posudu (bocu ili čašu). Možete ostaviti mast za prženje u fritezi da otvrdne i ukloniti je u čvrstom stanju iz spremnika za prženje.
- Ulje ili mast za pečenje trebate čuvati na tamnom i suhom mjestu u hermetički zatvorenim posudama.
- Spužvom ili kuhinjskim papirom uklonite ostatke namirnica iz spremnika za prženje.
- Očistite temeljito košaru za prženje, spremnik za prženje i poklopac toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa.
- Očistite trajni filtar u poklopcu četkom za pranje u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa.
- Očistite uklopnu jedinicu i gornje područje grijača vlažnom krpom.
- Očistite donje područje grijača (grijaću spiralu i ugrađenu obujmicu) četkom za pranje u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Pazite da se uklopna jedinica pri tome ne navlaži.
- Spremnik za prženje i košara za prženje prikladni su za pranje u perilici za pranje posuđa.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje ulja ili masti za prženje

U malim količinama možete zbrinuti ulje ili mast za prženje u hermetički zatvorenom spremniku u običan otpad. Ni u kojem slučaju ne bacajte ulje/mast u odvod (umivaonik, toalet).
O zbrinjavanju većih količina informirajte se u savjetovalištu za otpad na odlagalištima za recikliranje, kod tvrtki koje zbrinjavaju otpad ili u gradskim i općinskim institucijama.

Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se može reciklirati. Zbrinite materijale za pakiranje u skladu s oznakom na javnim sabirnim mjestima ili u skladu s lokalnim propisima.

Zbrinjavanje starog uređaja

Ako više ne želite upotrebljavati električni uređaj, besplatno ga odložite na javnom sabirnom mjestu za električne uređaje. Električni se uređaji nikako ne smiju odlagati u kante za preostali, obični otpad (vidi simbol).

Druge napomene o zbrinjavanju

Odložite električni uređaj tako da to ne utječe na njegovu kasniju ponovnu uporabu ili reciklažu.
Električni uređaji mogu sadržavati štetne tvari. Neodgovarajuća uporaba ili oštećenje uređaja u slučaju kasnije reciklaže uređaja mogu izazvati oštećenje zdravlja ili onečišćenje voda i tla.

Tehnički podaci

Model	DF-A001
Napon	230 V ~
Frekvencija	50 Hz
Snaga	2000 W
Dimenzije uređaja	Visina x širina x dubina ca. 250 x 600 x 230 mm
Količina napunjenosti Ulje/mast	Min. ca. 2,65 l Maks. ca. 3,1 l
Duljina priključnog kabela	ca. 1 m

Napomena:
Tehničke i optičke izmjene su moguće.

CE

Jamstvo

Kaufland daje jamstvo od tri godine od datuma kupnje.
Jamstvo ne obuhvaća oštećenja zbog nepridržavanja uputa za uporabu, zlouporabe, nestručne uporabe, popravaka od strane korisnika ili nedostatnog održavanja i nedostatne njege.

Szanowni Klienci!

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu o doskonałym stosunku ceny do jakości, który sprawi Państwu wiele radości.
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi oraz bezpieczeństwa.
Urządzenie należy użytkować wyłącznie w opisany sposób oraz wyłącznie w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także całą dokumentację.

Zakres dostawy

- Obudowa frytownicy z pokrywą (A)
- Jednostka obsługowa z elementem grzejnym (B)
- Kosz do smażenia (C)
- Uchwyt kosza do smażenia (D)
- Pojemnik na tłuszcz (E)
- Instrukcja obsługi

Należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone oraz skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych.
Nie używać uszkodzonego urządzenia!
W przypadku stwierdzenia szkód należy zwrócić się do filii Kaufland.

Bezpieczeństwo

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo użytkowania, należy przestrzegać wszystkich poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

- Urządzenie należy stosować wyłącznie do smażenia w głębokim tłuszczu nadających się do tego artykułów spożywczych.
- Nie wolno użytkować urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Należy wykorzystywać urządzenie wyłącznie w określonym zakresie zastosowań i tylko z oryginalnym wyposażeniem. Każde inne zastosowanie lub zmiana w urządzeniu uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z zastosowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi.

Bezpieczeństwo dzieci i osób dorosłych

Ostrzeżenie!
Niebezpieczeństwo uduszenia się dzieci w przypadku zabawy materiałami opakowaniowymi! Należy koniecznie trzymać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.

- Urządzenia nie wolno używać dzieciom w wieku poniżej 8. roku życia. Dzieci powyżej 8. roku życia mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy mentalnych lub takie, którym brakuje wiedzy lub doświadczenia, tylko pod warunkiem, że będą nadzorowane, zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie ani konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do urządzenia oraz przewodu podłączeniowego.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie wolno używać produktu, gdy uszkodzone są przewód zasilania lub obudowa.
- Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilania może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany serwis naprawczy.
- Frytownicę należy używać wyłącznie razem z dołączonymi akcesoriami.
- Podczas eksploatacji urządzenie oraz elementy wyposażenia nagrzewają się. Należy używać tylko przeznaczonych do tego uchwytów i przełączników.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego.
- Nie należy zanurzać jednostki obsługowej z elementem grzejnym w wodzie ani w innych cieczach, nie wolno czyścić jej pod bieżącą wodą.
- Podczas używania urządzenia należy zachować bezpieczną odległość od otworów w pokrywie, przez które wydobywa się gorąca para, gdyż może ona powodować poparzenia.
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia, ponieważ gotujący się olej lub tłuszcz może pryskać lub wylewać się z urządzenia.

- Przed wyjęciem pojemnika na tłuszcz lub przeniesieniem frytownicy w inne miejsce należy poczekać, aż olej/tłuszcz całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie wylewać z urządzenia gorącego oleju/tłuszczu.
- Jednostki obsługowej z elementem grzejnym nie wolno myć w zmywarce.
- Należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja".

Bezpieczeństwo podczas ustawiania i podłączania

- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do zasilania, którego napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie jednostki obsługowej.
- Należy podłączyć urządzenie wyłącznie do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka.
- Urządzenie stawiać wyłącznie na równej, nieśliskiej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur (np. blacie kuchennym). Ustawiając urządzenie, należy zachować bezpieczną odległość od ściany oraz przedmiotów, które są łatwopalne lub mogą się stopić.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu wody lub źródeł ciepła (np. nagrzanych kuchenek gazowych lub elektrycznych).
- Należy dopilnować, aby przewód zasilania nie zwisał, ponieważ grozi to przypadkowym zrzuceniem frytownicy.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Proszę nigdy nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- Przewód zasilana nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Zabrania się włączania urządzenia z pustym pojemnikiem na tłuszcz. Aby zapobiec ewentualnemu przegrzaniu, urządzenie wyłącza się dzięki termicznemu wyłącznikowi ochronnemu.
- Należy używać wyłącznie olejów i tłuszczy odpowiednich do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Tłuszcz i olej są produktami łatwopalnymi! W przypadku, gdy olej/tłuszcz zapali się, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Ogień należy ugasić, przykrywając frytownicę pokrywą lub innym przykryciem. W żadnym wypadku do gaszenia nie wolno używać wody.
- Nigdy nie wolno wlewać wody do oleju/tłuszczu.
- Pojemnik zawsze należy napełniać taką ilością oleju lub stopionego tłuszczu, aby poziom napełnienia znajdował się między oznaczeniami MIN. i MAKS.
- Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

- Przed czyszczeniem urządzenia oraz odłożeniem go na miejsce, gdzie będzie przechowywane, należy odczekać, aż ostygnie.
- Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.

Przed pierwszym uruchomieniem

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja").

Przygotowanie frytownicy

Zakładanie jednostki obsługowej (rys. 1)

- Włożyć pojemnik na tłuszcz do obudowy frytownicy.
- Umieścić jednostkę obsługową z elementem grzejnym na obudowie frytownicy. Zwrócić uwagę, aby szyny jednostki obsługowej wsunęły się równomiernie w prowadnicę obudowy.
- Upewnić się, że jednostka obsługowa zamocowana jest właściwie w obudowie frytownicy.
- Wysunąć ze schowka na kabel odpowiedni odcinek kabla. Nie wkładać jeszcze wtyczki do gniazdka!

Mocowanie uchwytu kosza do smażenia (rys. 2)

- Zamontować uchwyt w mocowaniu kosza do smażenia.
- W tym celu należy ścisnąć oba pałąki metalowe uchwytu i wprowadzić uchwyt przechylony do przodu do kosza do smażenia.
- Włożyć ściśnięte pałąki metalowe w otwory we wnętrzu kosza do smażenia.
- Następnie odchylić uchwyt w kierunku mocowania, tak aby metalowa poprzeczka kosza znalazła się pomiędzy pałąkami uchwytu.

Wybór odpowiednich olejów/tłuszczy

Ostrzeżenie!
Pieniący się olej/tłuszcz może spowodować poparzenia!
- Nie należy mieszać ze sobą różnych rodzajów tłuszczu/oleju.
- Bezwzględnie należy**regularnie** wymieniać olej/tłuszcz na nowy.

Ostrzeżenie!
Nieodpowiednie oleje/tłuszcze mogą już przy niskich temperaturach smażenia mogą powodować dymienie się lub zapalić się!
- Nie używać zanieczyszczonego oleju czy tłuszczu.
- Nie używać masła, margaryny ani nierafinowanych (tłoczonych na zimno) olejów.

Nie wszystkie rodzaje oleju/tłuszczu nadają się do stosowania w frytownicy.
Należy używać wyłącznie tłuszczy, które mają wysoką temperaturę dymienia, jak na przykład masło klarowane lub tłuszcz palmowy. Do stosowania w frytownicy nadają się wyłącznie oleje rafinowane (tłoczone na gorąco), ponieważ ich temperatura dymienia jest wyższa niż 200°C. Należy zwrócić uwagę, aby olej/tłuszcz oznaczony był przez producenta jako odpowiedni do użytku w frytownicy.

Napełnianie frytownicy olejem/tłuszczem (rys. 3)

Ostrzeżenie!
Zbyt duża ilość oleju lub tłuszczu może wypływać z pojemnika, co może prowadzić do poparzeń. Zbyt mała ilość oleju lub tłuszczu może spowodować przegrzanie urządzenia!
Nigdy nie należy napełniać pojemnika olejem lub tłuszczem powyżej oznaczenia MAKS. ani poniżej oznaczenia MIN.

- Zdjąć pokrywę frytownicy.
- Chwytając za uchwyt, wyjąć kosz do smażenia i postawić go obok urządzenia.

W przypadku stosowania oleju:

- Nalać olej bezpośrednio do pojemnika aż do osiągnięcia poziomu napełnienia pomiędzy oznaczeniami MIN. i MAKS.

W przypadku stosowania tłuszczu stałego:

Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo przegrzania!
Nigdy nie wolno topić tłuszczu stałego w koszu do smażenia ani na elemencie grzejnym frytownicy. Proces rozgrzewania byłby zbyt intensywny, co mogłoby prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub wypływania/pryskania tłuszczu na zewnątrz pojemnika.

Uwaga!

- Pokroić tłuszcz na kawałki i stopić go w garnku na kuchence. Nie rozgrzewać go zbyt mocno, aby uniknąć poparzeń podczas przelewania tłuszczu do pojemnika.
- Stopiony tłuszcz ostrożnie przelać do pojemnika. Zwrócić uwagę, aby poziom napełnienia znajdował się między oznaczeniami MIN. i MAKS.

Smażenie w głębokim tłuszczu produktów spożywczych

Odpowiednie produkty spożywcze

Frytownica służy do obróbki:
- świeżych produktów nadających się do smażenia w głębokim oleju,
- przygotowanych do smażenia w głębokim tłuszczu produktów głęboko mrożonych (np. frytek, ćwiartek ziemniaków, sajgonek, krążków z mątwy, nuggetsów z kurczaka, sznycli itd.).

Rozgrzewanie frytownicy (rys. 4)

- Po napełnieniu pojemnika olejem/tłuszczem przykryć obudowę frytownicy pokrywą.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Najpierw ustawić pokrętło temperatury na temperaturę odpowiednią do przygotowania danego produktu. Temperatura smażenia w głębokim tłuszczu podana jest w przepisach w książkach kucharskich, a w przypadku produktów głęboko mrożonych sposób przygotowania opisany jest na opakowaniu.
- Obrócić pokrętło zegara sterującego na „I".
  - Zaświecają się czerwony wskaźnik „POWER" i zielony wskaźnik „HEATING". Oznacza to, że urządzenie jest włączone i rozpoczął się proces rozgrzewania.
  - Zielony wskaźnik „HEATING" gaśnie, gdy olej/tłuszcz osiągnie ustawioną temperaturę. Czerwony wskaźnik „POWER" świeci się nadal.

- Olej/tłuszcz ma teraz odpowiednią temperaturę do smażenia.

Wkładanie produktów przeznaczonych do smażenia (rys. 5)

- Ustawić zegar sterujący na odpowiedni dla danego produktu czas smażenia (0-30 min). Ponieważ zintegrowany w urządzeniu zegar sterujący jest urządzeniem mechanicznym, należy najpierw przekręcić regulator na wartość większą niż żądany czas smażenia, a dopiero w następnej kolejności ustawić dokładną liczbę minut. Odpowiedni dla danego produktu czas smażenia znaleźć można w przepisach w książkach kucharskich, a w przypadku produktów głęboko mrożonych podany jest na opakowaniu.
- W przedziale pomiędzy 0 a 5 minut nie ma możliwości ustawienia wartości pośrednich. Jeżeli czas smażenia wynosi poniżej 5 minut i musi być dokładnie przestrzegany, zaleca się, aby użyć minutnika.
- W każdym momencie można zmienić ustawienia czasu i temperatury smażenia.
- Należy dopilnować, aby uchwyt był stabilnie zablokowany na koszu do smażenia.
- Włożyć produkt przeznaczony do smażenia do kosza, uważając, aby nie było go za dużo.

Ostrożnie!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Nie używać pokrytych lodem produktów mrożonych, ponieważ podczas smażenia uwalniają dużą ilość wody, co powoduje tworzenie się piany. Może to prowadzić do wylewania się tłuszczu z pojemnika i do poparzeń.

- Zdjąć pokrywę frytownicy.

Zakładanie kosza do smażenia (rys. 6)

- Napełniony kosz do smażenia umieścić w frytownicy.
  - Kosz należy powoli zanurzyć w oleju/tłuszczu, tak aby uniknąć rozpryskiwania się oleju/tłuszczu.
  - Należy dopilnować, by kosz znajdował się w odpowiedniej pozycji.
- Obudowę frytownicy przykryć pokrywą.

Ostrożnie!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Podczas procesu smażenia zachować bezpieczną odległość od wydobywającego się gorącego dymu.

- Gdy zegar sterujący wskaże „0", oznacza to, że upłynął zadany czas smażenia i uruchomi się sygnał dźwiękowy.
- Podczas procesu smażenia należy kontrolować przez okienko w pokrywie, czy produkt osiągnął już żądany stopień zarumienienia.
  - Gdy produkt jest wystarczająco zarumieniony, aby wcześniej zakończyć proces smażenia, zanim rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy ustawić zegar sterujący w pozycji „0".
  - Jeżeli produkt nie jest jeszcze wystarczająco zarumieniony, kiedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, należy ustawić zegar sterujący na kolejne kilka minut i kontynuować proces smażenia.

Zakończenie procesu smażenia (rys. 7)

- Po zakończeniu procesu smażenia należy obrócić regulator temperatury z powrotem na pozycję oznaczoną kropką.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

- Zdjąć pokrywę frytownicy.

Ostrzeżenie!
Kosz do smażenia jest bardzo gorący. Niebezpieczeństwo oparzenia!
Nigdy nie należy dotykać kosza do smażenia bezpośrednio po zakończeniu procesu smażenia.

- Ostrożnie unieść w górę kosz, trzymając za uchwyt, i powiesić go za pomocą przeznaczonych do tego haczyków na brzegu pojemnika na olej.
- Odczekać ok. 10-20 sekund, aż olej/tłuszcz ocieknie, aby potrawa pozostała chrupiąca.

Wskazówki dotyczące smażenia w głębokim tłuszczu

Okres używania oleju/tłuszczu do smażenia w głębokim oleju

- Od czasu do czasu należy całkowicie wymienić olej/tłuszcz używany do smażenia.
  - Okres używania oleju/tłuszczu zależy od rodzaju smażonych produktów. Smażenie produktów panierowanych silniej zanieczyszcza olej/tłuszcz niż smażenie innych produktów.
  - Wielokrotne rozgrzewanie oleju/tłuszczu powoduje pogorszenie się jego jakości.

Prawidłowe smażenie w głębokim tłuszczu

- Należy przestrzegać temperatury zalecanej w danym przepisie. Gdy temperatura jest zbyt niska, produkt nasiąka zbyt dużą ilością oleju/tłuszczu. Natomiast gdy temperatura jest za wysoka, na zewnątrz produktu tworzy się skorupka, podczas gdy środek pozostaje surowy.
- Produkt zanurzyć w oleju/tłuszczu dopiero wówczas, gdy zgaśnie zielony wskaźnik „HEATING", co oznacza, że osiągnięta została ustawiona temperatura smażenia.
- Nie należy za bardzo napełniać kosza do smażenia, ponieważ powoduje to nagły spadek temperatury oleju, przez co produkt będzie nierównomiernie usmażony i nasiąknie tłuszczem.
- Ze względu na niską temperaturę produktów głęboko mrożonych temperatura oleju/tłuszczu gwałtownie spada.
  - Przed rozpoczęciem smażenia produktów głęboko mrożonych należy odczekać, aż produkt się rozmrozi.
  - Należy usunąć kryształki lodu, które znajdują się na produkcie głęboko mrożonym.
  - Następnie bardzo powoli zanurzyć kosz do smażenia w oleju/tłuszczu, aby ograniczyć kipienie oleju/tłuszczu.
- Aby produkt smażył się równomiernie, należy pokroić go w drobne kawałki równej wielkości.
- Przed rozpoczęciem smażenia należy dokładnie osuszyć produkt, ponieważ
  - dzięki temu będzie wyjątkowo chrupiący i
  - pozwoli to uniknąć pryskania oleju/tłuszczu.
- Produkty spożywcze o dużej zawartości wody, takie jak ryba, mięso czy warzywa, należy przed smażeniem obtoczyć panierką. Przed zanurzeniem w oleju/tłuszczu należy strząsnąć z produktu nadmiar panierki.
- Ograniczenie powstawania akrylamidu:

Nie przysmażać frytek na zbyt ciemny kolor (nie przekraczać temperatury 170°C).
- Nie używać zabrudzonego oleju/tłuszczu.

Wskazówka:
Jeżeli olej/tłuszcz jest bardzo zabrudzony, należy przelać go przez papier do filtrowania, aby oddzielić największe cząstki zanieczyszczeń.

Specjalne wyposażenie urządzenia

Termiczne urządzenie zabezpieczające (rys. 8)

Urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem – termiczne urządzenie zabezpieczające. Urządzenie to przerywa proces grzania, gdy urządzenie używane jest niewłaściwie lub niezgodnie z przeznaczeniem lub pojawi się usterka w funkcjonowaniu. Jeżeli nie da się włączyć urządzenia lub olej/tłuszcz nie rozgrzewa się, należy wykonać następujące czynności:

- Odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Za pomocą cienkiego, ostro zakończonego przedmiotu lekko nacisnąć przycisk RESET urządzenia zabezpieczającego.
- Jeżeli urządzenie nadal nie funkcjonuje, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem obsługi klienta.

Technologia „zimnej strefy"

Technologia „zimnej strefy" redukuje powstawanie zapachu smażenia i wydłuża okres używania oleju/tłuszczu. Ponad dnem pojemnika umieszczony jest zawieszony swobodnie element grzejny, który wytwarza w pojemniku dwie strefy temperatury smażonego oleju/tłuszczu. Olej/tłuszcz znajdujący się powyżej elementu grzejnego szybko się rozgrzewa, podczas gdy temperatura oleju/tłuszczu poniżej elementu grzejnego jest niższa. Dzięki temu drobne kawałki smażonego produktu, które przedostały się przez oczka kosza, nie ulegają tak szybko spaleniu.

Pomoc w przypadku usterek

Problem	Możliwe przyczyny	Środek zaradczy
Roznosi się nieprzyjemny zapach lub już w niskich temperaturach wytwarzany jest dym.	Olej/tłuszcz jest zanieczyszczony (pozostałościami po poprzednim smażeniu) lub zużyty (wielokrotnie rozgrzewany).	Wymienić olej/tłuszcz.
	Używany olej/tłuszcz nie nadaje się do smażenia w głębokim oleju/tłuszczu (np. masło lub olej tłoczony na zimno).	Należy stosować np. klarowane masło, tłuszcz palmowy lub rafinowane (tłoczone na gorąco) oleje (np. rafinowany olej słonecznikowy lub z orzechów ziemnych).
Olej/tłuszcz wylewa się z urządzenia.	Olej/tłuszcz jest zużyty i dlatego tworzy się duża ilość piany.	Wymienić olej/tłuszcz.
	Zanurzony w oleju/tłuszczu produkt był niewystarczająco osuszony.	Należy dobrze osuszyć produkt przed zanurzeniem go w oleju/tłuszczu.
	Kosz do smażenia został zbyt szybko zanurzony w oleju/tłuszczu.	Kosz do smażenia zanurzać powoli w oleju/tłuszczu.
	Ilość oleju/tłuszczu do smażenia jest zbyt duża.	Odpowiednio zredukować ilość używanego oleju/tłuszczu (oznaczenia MIN./MAKS. na pojemniku na tłuszcz).
Podczas smażenia produkt nie uzyskuje typowej złotobrązowej barwy.	Temperatura oleju/tłuszczu jest zbyt niska.	Ustawić wyższą temperaturę smażenia.
	W koszu do smażenia jest za bardzo wypełniony.	Zmniejszyć ilość produktów w koszu do smażenia.
Olej/tłuszcz nie rozgrzewa się.	Ze względu na niewłaściwe użycie zadziałał wyłącznik termiczny (ochrona przed przegrzaniem).	Nacisnąć przycisk RESET termicznego urządzenia zabezpieczającego. Jeżeli urządzenie nadal nie działa, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Czyszczenie i pielęgnacja

Ostrzeżenie!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem ze względu na wilgoć!
Jednostki obsługowej z elementem grzejnym
- nie zanurzać w wodzie,
- nie trzymać pod bieżącą wodą,
- nie myć w zmywarce.

Ostrzeżenie!
Porażenie prądem. Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Uwaga!
Proszę nie stosować gąbek ani środków do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.

- Przed wylaniem oleju/tłuszczu z frytownicy należy poczekać, aż olej/tłuszcz w znacznym stopniu ostygnie.
- Najpierw zdjąć jednostkę obsługową z elementem grzejnym, a następnie opróżnić pojemnik z olejem/tłuszczem.
- Olej przelać do szczelnie zamykanego pojemnika (butelki lub słoika). Tłuszcz można pozostawić w frytownicy, aż stężeje i usunąć go z pojemnika w stanie stałym.
- Olej lub tłuszcz do smażenia należy przechowywać w dobrze zamkniętym pojemniku, w ciemnym i suchym miejscu.
- Za pomocą gąbki lub ręcznika papierowego usunąć resztki produktów spożywczych z pojemnika na tłuszcz.
- Dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń kosz do smażenia, pojemnik na olej oraz pokrywę frytownicy.
- Ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń i szczotką wyczyścić filtr stały znajdujący się w pokrywie.
- Wilgotną ściereczką wyczyścić jednostkę obsługową i górną część elementu grzejnego.
- Dolną część elementu grzejnego (spiralę grzejną i zamontowaną opaskę) umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń i szczotką. Należy uważać, aby nie zamoczyć jednostki obsługowej.
- Pojemnik na tłuszcz i kosz do smażenia można myć w zmywarce.

Utylizacja

Utylizacja oleju/tłuszczu do smażenia

Niewielkie ilości oleju/tłuszczu do smażenia można przelać do zamykanego pojemnika i wyrzucić wraz z innymi odpadami nienadającymi się do recyklingu. W żadnym wypadku nie należy utylizować oleju/tłuszczu przez wylanie go do kanalizacji (do zlewu lub do toalety).
W kwestii utylizacji większych ilości oleju/tłuszczu należy zasięgnąć informacji w punktach utylizacji odpadów, przedsiębiorstwach zajmujących się utylizacją lub odpowiedzialnych za utylizację organach samorządowych.

Utylizacja opakowania

Opakowanie produktu wykonane jest z materiałów podlegających recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z ich oznakowaniem w publicznych punktach odbioru odpadów lub zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w danym kraju.

Utylizacja zużytego sprzętu

Jeśli nie chcą już Państwo używać swojego urządzenia elektrycznego, należy bezpłatnie oddać je do punktu odbioru zużytego sprzętu. W żadnym wypadku nie wolno wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych do pojemników na odpady nienadające się do ponownego przetworzenia (patrz symbol).

Pozostałe wskazówki dotyczące utylizacji

Należy oddać urządzenie w takim stanie, aby możliwe było jego późniejsze ponowne wykorzystanie lub przetworzenie.
Urządzenia elektryczne mogą zawierać szkodliwe substancje. Nieprawidłowe obchodzenie się lub uszkodzenie urządzenia mogą stwarzać zagrożenia dla zdrowia lub powodować zanieczyszczenie wody lub gleby podczas późniejszego użytkowania.

Dane techniczne

Model	DF-A001
Napięcie	230 V ~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	2000 W
Wymiary urządzenia	wysokość x szerokość x głębokość ok. 250 x 600 x 230 mm
Ilość napełniania olejem/tłuszczem	Min. ok. 2,65 l Maks. ok. 3,1 l
Długość przewodu zasilania	ok. 1 m

Wskazówka:
Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian technicznych oraz w wyglądzie urządzenia.

CE

Gwarancja

Kaufland udziela Państwu gwarancji na 3 lata od daty zakupu.
Gwarancja nie obejmuje szkód związanych z nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, nieprawidłowym obchodzeniem się, naprawami przeprowadzanymi na własną rękę lub niewystarczającą konserwacją i pielęgnacją.

Stimate client,

Vă felicităm pentru cumpărarea noului dvs. aparat. Ați decis să alegeți un produs cu un raport calitate-preț excelent care vă va aduce multe satisfacții.
Înainte de utilizarea aparatului familiarizați-vă cu toate instrucțiunile privind operarea și siguranța.
Utilizați aparatul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, toate documentele aferente acestuia.

Pachetul de livrare

- Carcasa friteuzei cu capac (A)
- Unitate de comutare cu element de încălzire (B)
- Coș pentru prăjit (C)
- Mâner pentru coșul pentru prăjit (D)
- Recipient pentru prăjit (E)
- Instrucțiuni de folosire

Verificați existența tuturor componentelor și aparatul cu privire la deteriorări survenite în timpul transportului.
Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta este deteriorat!
În cazul defectării contactați un magazin Kaufland.

Siguranța

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni privind siguranța înaintea primei utilizări a aparatului.
În vederea unei utilizări sigure respectați toate instrucțiunile privind siguranța prezentate în continuare.

Utilizarea conform destinației

- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor adecvate prăjirii.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri profesionale.
- Folosiți aparatul numai pentru domeniul de utilizare descris și cu accesoriile originale. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului sunt considerate ca fiind neconforme. Producătorul nu răspunde pentru daunele produse ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau operării eronate.

Siguranța copiilor și a persoanelor

Avertizare!
Pericol de asfixiere pentru copii la joaca cu materialul de ambalare! Mențineți materialul de ambalare departe de accesul copiilor.

- Acest aparat nu se va utiliza de copii cu vârsta sub 8 ani. Copiii cu vârsta peste 8 ani pot utiliza aparatul numai dacă sunt permanent supravegheați.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- Mențineți aparatul și cablul de conexiune departe de accesul copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul nu se va utiliza atunci când cablul de alimentare sau carcasa sunt defecte.
- În cazul defectării cablului de alimentare, în vederea evitării pericolelor, acesta se va înlocui numai de către un centru autorizat de reparații.
- Friteuza se va utiliza numai cu accesoriile livrate.
- Pe durata utilizării aparatul și accesoriile se încălzesc. Utilizați numai mânerele și comutatoarele prevăzute.
- Aparatul nu este conceput pentru utilizarea cu temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță.
- Nu introduceți unitatea de comutare cu element de încălzire în apă sau în alte lichide și nu le curățați sub jet de apă.
- Pe durata utilizării mențineți distanța față de orificiile din capac pentru eliminare a aburului, deoarece aburul degajat poate provoca arsuri.
- Nu umpleți excesiv aparatul, deoarece uleiului/grăsimea clocotite pot fi împroșcate sau se pot revărsa.
- Lăsați uleiul/grăsimea să se răcească complet înainte de a scoate recipientul pentru prăjit sau de a transporta friteuza.
- Nu turnați niciodată uleiului/grăsimea în stare fierbinte.
- Unitatea de comutare cu elementul de încălzire nu se vor curăța în mașina de spălat vase.
- Respectați indicațiile din secțiunea „Curățarea și îngrijirea".

Siguranța la instalare și conectare

- Conectați aparatul numai la surse de alimentare cu energie electrică ale căror tensiune și frecvență corespund indicațiilor de pe plăcuța de fabricație! Plăcuța de fabricație se află pe partea posterioară a unității de comutare.
- Conectați aparatul numai la o priză cu contact de protecție instalată corespunzător și nedeteriorată.
- Așezați aparatul numai pe o suprafață rezistentă la căldură, netedă și antiderapantă (de exemplu blatul de bucătărie). Asigurați o distanță de siguranță suficientă față de perete, precum și față de toate obiectele care se pot topi sau cele ușor inflamabile.
- Nu amplasați aparatul în apropierea apei sau a surselor de încălzire (de exemplu cuptoare pe gaz sau electrice).
- Cablul nu se va lăsa în poziție suspendată pentru a evita agățarea acestuia provocând astfel răsturnarea friteuzei.

Siguranța la utilizare

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe durata funcționării.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.
- Aparatul nu se va porni atunci când este gol. Pentru evitarea supraîncălzirii acesta se poate deconecta cu ajutorul comutatorului de protecție termică.
- Utilizați numai uleiuri sau grăsimi adecvate pentru prăjit.
- Uleiului sau grăsimea pentru prăjit sunt inflamabile! Scoateți imediat ștecherul din priză în cazul aprinderii uleiului/grăsimii. Stingeți focul cu capacul friteuzei sau cu o pătură. În niciun caz nu folosiți apă.
- Nu adăugați niciodată apă în ulei/grăsime.
- Adăugați întotdeauna o cantitate de ulei sau grăsime topită până când nivelul din recipientul pentru prăjit se situează între marcajele MIN și MAX.
- Scoateți ștecherul după fiecare utilizare.

Siguranța la curățare

- Lăsați aparatul să se răcească înaintea curățării sau depozitării.
- Opriți aparatul de fiecare dată înaintea curățării și deconectați-l de la rețeaua electrică.

Înaintea primei puneri în funcțiune

Curățarea înaintea primei utilizări

- Curățați temeinic aparatul și accesoriile înaintea primei utilizări (pentru aceasta se va consulta secțiunea „Curățarea și îngrijirea").

Pregătirea friteuzei

Introducerea unității de comutare (imaginea 1)

- Introduceți recipientul pentru prăjit în carcasa friteuzei.
- Fixați unitatea de comutare cu element de încălzire la friteuză. Asigurați-vă că știfturile unității de comutare se deplasează uniform în ghidajul carcasei.
- Asigurați-vă că unitatea de comutare este fixată corect la carcasa friteuzei.
- Scoateți cablul până la lungimea dorită din compartiment, dar nu introduceți încă ștecherul în priză!

Fixarea mânerului coșului pentru prăjit (imaginea 2)

- Fixați mânerul la suportul coșului pentru prăjit.
- Pentru aceasta apăsați ambele coliere metalice ale mânerului și introduceți mânerul înclinat în față în coșul pentru prăjit.
- Introduceți colierele metalice apăsate în verigile din interiorul coșului pentru prăjit și eliberați colierele metalice.
- Apoi rabatați mânerul în direcția suportului astfel încât puntea metalică a coșului să se fixeze între colierele mânerului.

Alegerea uleiului și grăsimilor pentru prăjit adecvate

Avertizare!
Uleiul/grăsimea care se revarsă pot provoca arsuri!
- Nu amestecați tipuri de grăsime sau ulei diferite.
- Schimbați **neapărat în mod regulat** uleiul/grăsimea.

Avertizare!
Uleiurile/grăsimea inadecvate pot emana fum puternic sau pot arde încă de la temperaturi scăzute de prăjire!
- Nu utilizați ulei sau grăsime murdare.
- Nu utilizați unt sau margarină și nici uleiuri nerafinate (presate la rece).

Nu toate tipurile de ulei/grăsime sunt adecvate utilizării în friteuză.
Utilizați numai grăsimi care emană fum de la temperaturi foarte ridicate, cum ar fi untul clarificat sau grăsimea din sâmbure de palmier. În friteuză este indicată numai utilizarea uleiurilor rafinate (presate la cald), deoarece acestea emană fum numai la temperaturi începând de la 200 °C. Asigurați-vă uleiul/grăsimea sunt desemnate de producător ca fiind adecvate pentru prăjire.

Adăugare ulei/grăsime pentru prăjit în friteuză (imaginea 3)

Avertizare!
O cantitate prea mare de ulei sau de grăsime se poate revărsa provocând arsuri! O cantitate prea mică de ulei sau grăsime poate supraîncălzi aparatul!
Nu adăugați o cantitate de ulei sau grăsime care să depășească marcajul MAX sau care să se situeze sub marcajul MIN de la recipientul pentru prăjit.

- Ridicați capacul de pe friteuză.
- Ridicați coșul pentru prăjit ținându-l de mâner și așezați-l deoparte.

În cazul utilizării uleiului pentru prăjit:

- Adăugați ulei direct în recipientul pentru prăjit până când nivelul se situează între marcajele MIN și MAX.

În cazul utilizării grăsimii solide pentru prăjit:

Avertizare! Pericol de supraîncălzire!
Nu topiți niciodată grăsimea solidă în coșul pentru prăjit sau pe elementul de încălzire al friteuzei. Procesul de încălzire ar fi prea puternic, iar aparatul s-ar deteriora sau grăsimea s-ar putea revărsa sau ar putea fi împroșcată.

Atenție!
- Tăiați grăsimea în bucăți și topiți-o într-o cratiță pe aragaz. Nu o încălziți prea mult, pentru a evita arsurile la turnare.
- Turnați cu grijă grăsimea topită în recipientul pentru prăjit. Respectați marcajul MIN/MAX.

Prăjirea alimentelor

Alimente adecvate

Friteuza servește la prepararea:
- alimentelor proaspete, adecvate prăjirii
- semipreparatelor congelate adecvate prăjirii (de exemplu cartofi prăjiți, cartofi wedges, pachețele de primăvară, inele de sepie, nuggets de pui, șnițele etc.).

Preîncălzirea friteuzei (imaginea 4)

- După adăugarea uleiului/grăsimii așezați capacul pe carcasa friteuzei.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Rotiți mai întâi regulatorul de temperatură la temperatura adecvată pentru produsele de prăjit. Această temperatură de prăjire poate fi consultată în indicațiile aferente rețetelor de preparate prăjite din cărțile de bucate sau pe ambalajele produselor congelate, în cadrul sugestiilor de preparare furnizate de producătorul alimentului respectiv.
- Apoi rotiți temporizatorul pe „I".
  - Afișajul de culoare roșie „POWER" și afișajul de culoare verde „HEATING" se aprind. Acum aparatul este pornit, iar procesul de încălzire începe.
  - Afișajul de culoare verde „HEATING" se stinge imediat ce uleiul/grăsimea a atins temperatura reglată. Afișajul de culoare roșie „POWER" luminează în continuare. - Uleiul/grăsimea au acum temperatura optimă pentru prăjirea produselor dvs.

Adăugarea produselor de prăjit (imaginea 5)

- Reglați cu ajutorul temporizatorului timpul adecvat (0-30 minute) pentru produsele de prăjit. Dat fiind faptul că aparatul dispune de un temporizator mecanic, rotiți întotdeauna mai întâi regulatorul acestuia pentru a regla timpul de prăjire dorit și apoi rotiți înapoi pentru a regla cu exactitate minutele. Timpul de prăjire necesar poate fi consultat în indicațiile aferente rețetelor de preparate prăjite din cărțile de bucate sau pe ambalajele produselor congelate, în cadrul sugestiilor de preparare furnizate de producătorul alimentului respectiv.
- Între 0 și 5 minute nu este posibilă nicio reglare exactă a timpului. Dacă trebuie respectat cu exactitate un timp de prăjire mai mic de 5 minute, se recomandă utilizarea unui cronometru de bucătărie.
- Temperatura și timpul pot fi modificate în orice moment.
- Asigurați-vă că mânerul este blocat în poziție fixă pe coșul pentru prăjit.
- Introduceți produsele în coșul pentru prăjit fără a-l umple excesiv.

Precauție!
Pericol de arsuri!
Nu utilizați alimente congelate în stare înghețată (de exemplu cartofi prăjiți foarte înghețați), deoarece acestea produc prea multă apă, favorizând formarea spumei. Revărsarea acesteia poate provoca rănirea.

- Ridicați capacul de pe friteuză.

Introducerea coșului pentru prăjit (imaginea 6)

- Introduceți coșul pentru prăjit în friteuză.
  - Scufundați încet coșul pentru prăjit în ulei/grăsime pentru a evita astfel stropirea cu ulei sau grăsime.
  - Asigurați-vă că coșul pentru prăjit este poziționat corect.
- Așezați capacul pe carcasa friteuzei.

Precauție!
Pericol de arsuri!
Pe durata procesului de prăjire mențineți o distanță suficientă față aburul fierbinte degajat.

- De îndată ce temporizatorul se află pe poziția „0" timpul de prăjire indicat a expirat și este emis un semnal.
- Pe durata procesului de prăjire verificați prin geamul de control din capac dacă produsele au atins gradul de rumenire dorit.
  - Dacă gradul de rumenire dorit a fost atins înaintea emiterii semnalului, rotiți temporizatorul pe poziția „0" pentru a finaliza anticipat procesul.
  - În caz contrar, la emiterea semnalului reglați temporizatorul pentru încă câteva minute.

Finalizarea procesului de prăjire (imaginea 7)

- După finalizarea procesului de prăjire rotiți regulatorul de temperatură înapoi până la punct.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Ridicați capacul de pe friteuză.

Avertizare!
Coșul pentru prăjit este foarte fierbinte. Pericol de arsuri!
Nu atingeți niciodată coșul după prăjire.

- Ridicați coșul pentru prăjit cu atenție de mâner și agățați-l în cârligul special prevăzut pe marginea recipientului pentru prăjit.
- Lăsați să se scurgă uleiul/grăsimea în exces timp de 10-20 secunde pentru ca produsele să rămână crocante.

Sugestii pentru prăjire

Durata de utilizare a uleiului sau grăsimii pentru prăjit

- Înlocuiți complet uleiul sau grăsimea pentru prăjit la intervale regulate.
  - Durata de utilizare depinde de produsele de prăjit. La prepararea alimentelor pane uleiul/grăsimea se murdăresc foarte mult comparativ cu prăjirea simplă.
  - Calitatea uleiului/grăsimii diminuează în cazul încălzirii repetate.

Prăjirea corectă

- Respectați temperatura recomandată pentru fiecare rețetă. În cazul unor temperaturi prea scăzute, produsele de prăjit absorb o cantitate prea mare de ulei/grăsime. Dacă, dimpotrivă, temperatura este prea ridicată, produsele formează o crustă, iar în interior rămân crude.
- Introduceți produsele în ulei/grăsime numai după stingerea afișajului de culoare verde „HEATING" odată cu atingerea temperaturii prevăzute.
- Nu adăugați o cantitate prea mare din

produsele de prăjit în coș, deoarece altfel temperatura uleiului pentru prăjit poate scădea prea mult și, prin urmare, produsele pot deveni prea grase, gătindu-se neuniform.

- Temperatura scăzută a produselor congelate diminuează rapid temperatura uleiului/grăsimii.
  - Înaintea prăjirii lăsați produsele congelate să se decongeleze.
  - Îndepărtați cristalele de gheață formate adesea pe produsele congelate.
  - Apoi scufundați foarte încet coșul pentru prăjit în ulei/grăsime evitând astfel fierberea uleiului sau grăsimii.
- Tăiați produsele de prăjit în bucăți cu grosimea regulată pentru a putea asigura o gătire uniformă.
- Uscați temeinic produsele de prăjit înaintea prăjirii, deoarece astfel
  - acestea vor deveni deosebit de crocante
  - se evită stropii de grăsime sau ulei.
- Alimentele cu conținut ridicat de apă cum ar fi peștele, carnea și legumele trebuie preparate pane înainte de a fi prăjite. Îndepărtați surplusul de făină pentru pane înainte de a introduce produsele în ulei/grăsime.
- Prepararea cu conținut redus de acrilamidă: Nu prăjiți cartofii prea mult (nu depășiți 170°C).
- Nu utilizați ulei sau grăsime murdare.

Indicație:
Dacă uleiul/grăsimea se murdăresc puternic de la resturile de produse de prăjit, înainte de a depozita aparatul turnați uleiul/grăsimea printr-o hârtie de filtrul pentru a filtra impuritățile grosiere.

Echipamentele speciale ale aparatului

Dispozitiv de protecție termică (imaginea 8)

Aparatul este dotat cu o protecție împotriva supraîncălzirii prin dispozitivul de protecție termică. Acest dispozitiv întrerupe procesul de încălzire în cazul utilizării necorespunzătoare sau eronate a aparatului sau atunci când acesta nu funcționează corect. Dacă aparatul nu poate fi pornit sau grăsimea/uleiul nu se încălzesc, procedați după cum urmează:

- Lăsați aparatul să se răcească.
- Apăsați ușor tasta RESET a dispozitivului de protecție termică cu un obiect subțire și ascuțit.
- Dacă în continuare aparatul nu funcționează, contactați un centru de service autorizat de producător.

Tehnologia zonei reci

Tehnologia zonei reci permite degajarea unui nivel scăzut de miros, asigurând o durabilitate îndelungată a uleiului/grăsimii. Pe fundul recipientului pentru prăjit se află un element de încălzire autonom care generează două zone de temperatură în uleiul sau grăsimea pentru prăjit. Uleiul/grăsimea de deasupra elementului de încălzire se încălzește rapid, în timp ce temperatura uleiului/grăsimii de dedesubt se menține la un nivel mai scăzut. În acest mod, bucățile mai mici din alimentele prăjite care alunecă prin grătarul coșului pentru prăjit nu se vor arde prea ușor.

Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauze posibile	Remedierea
Este degajat un fum neplăcut sau fumul se formează încă de la temperaturi scăzute.	Uleiul/grăsimea sunt murdare (resturi de la prăjeli anterioare) sau uzate (încălzite prea des).	Înlocuiți uleiul sau grăsimea pentru prăjit.
	Uleiul/grăsimea utilizate nu sunt adecvate pentru prăjire (de exemplu unt sau ulei presat la rece).	Utilizați, de exemplu, unt clarificat, grăsime din sâmbure de palmier sau uleiuri rafinate (presate la cald) (de exemplu ulei rafinat de floarea soarelui sau ulei de arahide).
Uleiul/grăsimea se revarsă.	Uleiul/grăsimea sunt uzate și de aceea formează multă spumă.	Înlocuiți uleiul sau grăsimea pentru prăjit.
	Produsele pentru prăjit introduse nu au fost suficient de uscate.	Uscați bine alimentele.
	Coșul pentaru prăjit a fost introdus prea repede în ulei/grăsime.	Introduceți încet coșul pentru prăjit în ulei/grăsime.
	Cantitatea de ulei sau grăsime pentru prăjit este prea mare.	Reduceți în mod corespunzător cantitatea de ulei/grăsime folosită (marcajul MIN/MAX de la recipientul pentru prăjit).
La prăjire produsele nu capătă culoarea brun auriu tipică.	Temperatura uleiului sau grăsimii pentru prăjit este prea redusă.	Reglați o temperatură mai ridicată.
	Coșul pentru prăjit este încărcat excesiv.	Reduceți cantitatea de produse de prăjit.
Uleiul/grăsimea nu se încălzește.	Comutatorul termic (protecție la supraîncălzire) a fost declanșat din cauza utilizării necorespunzătoare.	Apăsați tasta Reset de la dispozitivul de protecție termică. Dacă în continuare aparatul nu funcționează, contactați serviciul clienți.

Curățarea și îngrijirea

Avertizare!
Pericol de electrocutare din cauza umezelii!
Unitatea de comutare cu element de încălzire
- nu se va introduce în apă;
- nu se va ține sub jet de apă;
- nu se va spăla în mașina de spălat vase.

Avertizare!
Electrocutare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet înaintea curățării.

Atenție!
Pentru a evita deteriorarea suprafeței aparatului nu utilizați bureți abrazivi și nici substanțe de curățare abrazive.

- Lăsați uleiul/grăsimea să se răcească bine înainte de a scoate friteuza.
- Îndepărtați mai întâi unitatea de comutare cu element de încălzire și apoi goliți recipientul pentru prăjit.
- Turnați uleiul utilizat într-un recipient cu închidere etanșă (sticlă sau pahar). Grăsimea pentru prăjit poate fi lăsată să se solidifice în friteuză, iar apoi poate fi scoasă din recipientul pentru prăjit în stare solidă.
- Păstrarea uleiului sau grăsimii pentru prăjit se va realiza în recipiente cu închidere etanșă, într-un loc întunecos și uscat.
- Cu ajutorul unui burete sau al unui șervet de bucătărie îndepărtați resturile de alimente din recipientul pentru prăjit.
- Curățați temeinic coșul pentru prăjit, recipientul pentru prăjit și capacul cu apă caldă și detergent.
- Curățați filtrul permanent din capac cu o perie de vase în apă caldă cu detergent.
- Curățați unitatea de comutare, precum și zona superioară a elementului de încălzire cu o lavetă umedă.
- Curățați zona inferioară a elementului de încălzire (spirala de încălzire și colierul montat) cu o perie de vase în apă caldă cu detergent. Asigurați-vă că unitatea de comutare nu se udă pe durata acestei operațiuni.
- Recipientul și coșul pentru prăjit sunt adecvate curățării în mașina de spălat vase.

Eliminarea

Eliminarea uleiului sau grăsimii pentru prăjit

Cantitățile mici de ulei sau grăsime pentru prăjit pot fi eliminate în recipiente închise etanș împreună cu deșeurile reziduale. În niciun caz uleiul/grăsimea nu se vor elimina în canalizare (chiuvetă, toaletă).
În ceea ce privește cantitățile mai mari solicitați informații de la serviciul de consiliere privind gestionarea deșeurilor aferent punctelor de colectare, centrelor de eliminare a deșeurilor sau administrației locale.

Eliminarea ambalajului

Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile. Eliminați materialele de ambalare în conformitate cu marcajele acestora prin intermediul centrelor publice de colectare, respectiv în conformitate cu prevederile naționale specifice.

Eliminarea aparatelor uzate

Atunci când nu mai doriți să utilizați aparatul electric, predați-l unui centru public de colectare a aparatelor electrice uzate. Aparatele electrice uzate nu trebuie în niciun caz aruncate în containerele pentru gunoi (a se vedea simbolul).

Indicații suplimentare privind eliminarea

Predați aparatul electric uzat fără a afecta refolosirea sau valorificarea a acestuia.
Aparatele electrice uzate pot conține substanțe poluante. În cazul manipulării necorespunzătoare sau deteriorării aparatului, cu ocazia valorificării ulterioare, aceste substanțe pot cauza probleme de sănătate sau infesta apa și solul.

Date tehnice

Model	DF-A001
Tensiunea	230 V ~
Frecvența	50 Hz
Puterea	2000 W
Dimensiunile aparatului	înălțime x lățime x adâncime cca. 250 x 600 x 230 mm
Cantitate de umplere cu ulei/grăsime	Min. cca. 2,65 l Max. cca. 3,1 l
Lungimea cablului de alimentare	cca. 1 m

Indicație:
Sunt posibile modificări tehnice și vizuale.

CE

Garanția

Kaufland acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării.
Sunt exceptate de la garanție daunele provocate ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de folosire, utilizării abuzive, manipulării necorespunzătoare, reparațiilor neautorizate sau întreținerii și îngrijirii insuficiente.

Vážená zákazníčka, vážený zákazník!

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového prístroja. Rozhodli ste sa pre výrobok s výborným výkonom za vynikajúcu cenu, ktorý vám prinesie veľa radosti.
Pred použitím prístroja sa oboznámte so všetkými pokynmi týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti.
Prístroj používajte len predpísaným spôsobom a na účely, na ktoré je určený. Pri odovzdávaní výrobku tretej strane jej odovzdajte aj všetky podklady.

Rozsah dodávky

- Kryt fritézy s vekom (A)
- Spínacia jednotka s vyhrievacím článkom (B)
- Fritovací kôš (C)
- Rukoväť pre fritovací kôš (D)
- Fritovacia nádoba (E)
- Návod na obsluhu

Skontrolujte, či vám boli dodané všetky diely a či sa prístroj pri preprave nepoškodil.
Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky!
V prípade poškodenia sa obráťte na niektorú z pobočiek Kaufland.

Bezpečnosť

Predtým, ako prístroj prvý raz použijete, si dôsledne prečítajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.
Za účelom bezpečného používania dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Účel použitia

- Prístroj používajte len na prípravu potravín vhodných na fritovanie.
- Prístroj nepoužívajte v exteriéroch.
- Prístroj je určený len na používanie v domácnostiach. Nie je určený na používanie v obchodných prevádzkach.
- Prístroj používajte len na predpísané účely a s originálnym príslušenstvom. Každé iné použitie alebo zmeny na prístroji sú v rozpore s účelom použitia. Na škody vzniknuté používaním v rozpore s účelom použitia alebo škody vzniknuté v dôsledku nesprávnej manipulácie sa nevzťahuje záruka.

Bezpečnosť detí a osôb

Výstraha!
Nebezpečenstvo udusenia detí pri hre s obalovým materiálom! Obalový materiál uchovávajte vždy mimo dosahu detí.

- Tento prístroj nesmú používať deti mladšie ako 8 rokov. Deti staršie ako 8 rokov môžu prístroj používať len pod stálym dozorom.
- Tento prístroj môžu obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s malými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ budú pod dohľadom, alebo boli poučené o bezpečnom zaobchádzaní s prístrojom a pochopili možné nebezpečenstvá, ktoré z používania vyplývajú.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu.
- Deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali zdržiavať v blízkosti prístroja a prípojného vedenia.

Všeobecná bezpečnosť

- Prístroj sa nesmie používať v prípade poškodenia sieťového kábla alebo krytu.
- V prípade poškodenia sieťového kábla ho smie vymeniť len autorizovaný opravný servis, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Fritéza sa smie používať len s dodaným príslušenstvom.
- Počas prevádzky sa prístroj a príslušenstvo zahrievajú. Používajte len rukoväte a spínače, ktoré sú na to určené.
- Prístroj nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom neponárajte do vody ani do iných tekutín a neumývajte ho pod tečúcou vodou.
- Počas prevádzky udržujte odstup od výstupných otvorov pary vo veku, pretože unikajúca para by mohla spôsobiť popáleniny.
- Prístroj neprepĺňajte, pretože inak môže variaci sa olej/tuk vystreknúť alebo vykypieť.
- Olej/tuk nechajte úplne vychladnúť, kým vyberiete fritovaciu nádobu alebo kým budete fritézu prenášať.
- Nikdy nevylievajte horúci olej/tuk.
- Spínacia jednotka s vyhrievacím článkom sa nesmie čistiť v umývačke.
- Dodržiavajte informácie uvedené v odseku „Čistenie a starostlivosť".

Bezpečnosť pri montáži a zapájaní

- Prístroj zapájajte len do takého elektrického zdroja, ktorého napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na výrobnom štítku! Výrobný štítok sa nachádza na zadnej strane spínacej jednotky.
- Prístroj zapájajte len do nepoškodenej zásuvky, ktorá bola nainštalovaná podľa predpisov.
- Prístroj postavte len na rovnú, nešmykľavú plochu, odolnú proti teplu (napr. kuchynská pracovná doska). Zabezpečte pritom dostatočnú bezpečnú vzdialenosť od steny, ako aj od všetkých ľahko roztaviteľných alebo horľavých predmetov.
- Prístroj neumiestňujte v blízkosti vody alebo tepelných zdrojov (napr. plynové alebo elektrické sporáky).
- Zaistite, aby sieťový kábel nevisel, aby sa doň nikto nemohol zapliesť a tým strhnúť fritézu.

Bezpečnosť počas obsluhy

- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Sieťový kábel sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- Prístroj sa nesmie zapnúť, ak je prázdny. Inak sa vypne pomocou tepelného spínača, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Používajte len oleje, resp. tuky vhodné na fritovanie.
- Fritovací olej, resp. tuk je horľavý! Ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, ak by sa olej/tuk vznietil. Oheň uhaste pomocou veka fritézy alebo deky. V žiadnom prípade na to nepoužite vodu.
- Nikdy nedávajte vodu do oleja/tuku.
- Naplňte vždy toľko oleja alebo roztopeného tuku, aby sa výška hladiny vo fritovacej nádobe nachádzala medzi značkami MIN a MAX.
- Po každom použití vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky.

Bezpečnosť pri čistení

- Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj vychladnúť.
- Pred každým čistením prístroj vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Čistenie pred prvým použitím

- Pred prvým použitím prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistite (pozri odsek „Čistenie a starostlivosť“).

Príprava fritézy

Nasadenie spínacej jednotky (obrázok 1)

- Vložte fritovaciu nádobu do krytu fritézy.
- Spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom zasuňte na kryt fritézy. Dbajte o to, aby koľajničky spínacej jednotky rovnomerne vošli do vedenia krytu.
- Uistite sa, že je spínacia jednotka správne upevnená na kryte fritézy.
- Z priečinka na kábel vytiahnite kábel do požadovanej dĺžky, zástrčku ešte nezasúvajte!

Upevnenie rukoväte fritovacieho koša (obrázok 2)

- Rukoväť upevnite na držiak fritovacieho koša.
- Obidve kovové držadlá zatlačte k sebe a rukoväť naklonenú dopredu zasuňte do fritovacieho koša.
- Stlačené kovové držadlá zastrčte do ôk vnútri fritovacieho koša a kovové držadlá uvoľnite.
- Následne sklopte rukovať v smere držiaka, aby kovová spojka koša zasahovala medzi držadlá rukoväti.

Výber vhodných fritovacích olejov a tukov

Výstraha!
Nadmerne peniaci olej/tuk môže spôsobiť popáleniny!
- Nikdy nezmiešavajte rozličné druhy tuku alebo oleja.
- Olej/tuk **bezpodmienečne pravidelne** vymieňajte.

Výstraha!
Nevhodné oleje/tuky môžu už pri nízkych fritovacích teplotách vytvoriť silný dym alebo môžu horieť!
- Nepoužívajte znečistený olej alebo tuk.
- Nepoužívajte maslo, margaríny ani nerafinované (za studena lisované) oleje.

Nie všetky oleje/tuky sú vhodné na použitie vo fritéze.
Používajte len tuky, ktoré vytvárajú dym len pri veľmi vysokých teplotách, ako napríklad pretopené maslo alebo tuk z palmových jadier. Na použitie vo fritéze sú vhodné len rafinované (za tepla lisované) oleje, pretože tieto vytvárajú dym až pri teplotách nad 200 °C. Dbajte o to, aby bol olej/tuk výrobcom označený ako vhodný na fritovanie.

Naplnenie fritézy fritovacím olejom/tukom (obrázok 3)

Výstraha!
Príliš veľa oleja alebo tuku môže vykypieť a spôsobiť popáleniny!
Príliš málo oleja alebo tuku môže prístroj prehriať!
Nikdy nenapĺňajte viac tuku alebo oleja ako po značku MAX a nikdy nie menej, ako je značka MIN vo fritovacej nádobe.

- Zložte veko fritézy.
- Fritovací kôš vyberte za rukoväť a postavte ho stranou.

Keď používate fritovací olej:

- Olej naplňte priamo do fritovacej nádoby, kým nebude výška hladiny medzi značkami MIN a MAX.

Keď používate tuhý fritovací tuk:

Výstraha! Hrozí nebezpečenstvo prehriatia!
Nikdy neroztápajte tuhý tuk vo fritovacom koši alebo na vyhrievacom článku fritézy. Zohrievanie by bolo príliš silné a prístroj by sa mohol poškodiť, alebo by mohol tuk vykypieť, resp. vystreknúť.

Pozor!
- Tuk nakrájajte na kúsky a roztopte ho v hrnci na sporáku. Nezahrievajte ho príliš silno, aby ste sa vyhli popáleninám pri prelievaní.
- Skvapalnený tuk opatrne nalejte do fri-

tovacej nádoby. Dbajte pritom na značku MIN/MAX.

Fritovanie potravín

Vhodné potraviny

Fritéza slúži na prípravu:
- čerstvých potravín, vhodných na fritovanie
- fritovateľných mrazených polotovarov (napr. hranolčeky, zemiakové štvrťky, jarné závitky, sépiové krúžky, kuracie nugety, rezne atď.).

Predhriatie fritézy (obrázok 4)

- Po naplnení oleja/tuku nasaďte veko na kryt fritézy.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Najskôr otočte regulátor teploty na teplotu vhodnú pre fritovanú potravinu. Túto fritovaciu teplotu nájdete v kuchárskych knihách pri údajoch receptov na fritovanie alebo pri hĺbkovo zmrazených výrobkoch na obale v odporúčaní na prípravu od výrobcu potravín.
- Potom otočte spínacie hodiny na „I".
  - Rozsvieti sa červený indikátor „POWER" a zelený indikátor „HEATING". Tým je prístroj zapnutý a začína sa zohrievanie.
  - Keď olej/tuk dosiahne nastavenú teplotu, zelený indikátor „HEATING" zhasne. Červený indikátor „POWER" svieti ďalej.
  - Olej/tuk má teraz správnu teplotu na fritovanie zvolenej potraviny.

Naplnenie potravinou na fritovanie (obrázok 5)

- Spínacie hodiny nastavte na čas vhodný pre potravinu na fritovanie (0 – 30 min.). Keďže má tento prístroj mechanické spínacie hodiny, otočte ich regulátor vždy nad požadovaný čas fritovania a následne späť na správny počet minút. Čas potrebný na fritovanie nájdete v kuchárskych knihách pri údajoch receptov na fritovanie alebo pri hĺbkovo zmrazených výrobkoch na obale v odporúčaní na prípravu výrobcu potravín.
- V rozsahu 0 až 5 minút nie je možné presné nastavenie. Ak sa má presne dodržať doba fritovania pod 5 minút, odporúča sa použiť kuchynský časovač.
- Nastavenie teploty a času môžete kedykoľvek zmeniť.
- Uistite sa, že je rukoväť pevne zaaretovaná na fritovacom koši.
- Potravinu na fritovanie vložte do fritovacieho koša, ale neprepĺňajte ho.

Upozornenie!
Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
Potravina na fritovanie nesmie byť zľadovatená (napr. zľadovatené hranolčeky), pretože sa z nej uvoľní príliš veľa vody a to prispieva k tvorbe peny. Toto môže spôsobiť poranenia pri vykypení.

- Zložte veko fritézy.

Vloženie fritovacieho koša (obrázok 6)

- Vložte naplnený fritovací kôš do fritézy.
  - Fritovací kôš pomaly ponorte do oleja/tuku, aby ste sa vyhli vystreknutiu oleja, resp. tuku.
  - Uistite sa, že je fritovací kôš správne umiestnený.
- Nasaďte veko na kryt fritézy.

Upozornenie!
Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
Počas fritovania udržujte dostatočný odstup od horúcej vystupujúcej pary.

- Keď budú spínacie hodiny na „0“, uplynul zadaný čas fritovania a zaznie signál.
- Počas fritovania kontrolujte cez priezor na veku, či fritovaná potravina už dosiahla požadovaný stupeň opraženia.
  - Ak sa požadovaný stupeň opraženia dosiahne ešte pred zaznením signálu, otočte spínacie hodiny do polohy „0“ pre včasné ukončenie procesu.
  - Ak to tak nie je, po zaznení signálu nastavte spínacie hodiny na niekoľko minút navyše.

Ukončenie fritovania (obrázok 7)

- Po skončení fritovania otočte regulátor teploty späť na bodku.
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky.
- Zložte veko fritézy.

Výstraha!
Fritovací kôš je veľmi horúci. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nechytajte fritovací kôš po fritovaní.

- Fritovací kôš opatrne nadvihnite za rukoväť a zaveste ho na určený hák na okraji fritovacej nádoby.
- 10 – 20 sekúnd nechajte odkvapkať nadbytočný olej/tuk, aby zostala fritovaná potravina chrumkavá.

Tipy na fritovanie

Doba použitia fritovacieho oleja, resp. tuku

- Z času na čas úplne vymeňte fritovací olej, resp. tuk.
  - Doba použitia závisí od fritovaných potravín. Obaľovaním sa olej/tuk viac znečisťuje ako pri jednoduchom fritovaní.
  - Olej/tuk stráca na kvalite, keď sa viackrát zahrieva.

Správne fritovanie

- Pri každom recepte dodržiavajte odporúčanú teplotu. Pri nižšej teplote absorbuje fritovaná potravina príliš veľa oleja/tuku. Ak je teplota naproti tomu príliš vysoká, vytvorí sa okolo fritovanej potraviny kôrka a vnútri zostane surová.
- Fritovanú potravinu ponorte do oleja/tuku až vtedy, keď zhasne zelený indikátor „HEATING“, a tým je dosiahnutá zadaná teplota.
- Do fritovacieho koša nikdy nedávajte príliš veľa potraviny na fritovanie, pretože inak príliš poklesne teplota fritovacieho oleja a v dôsledku toho by mohla byť fritovaná potravina príliš mastná a nerovnomerne uvarená.
- V dôsledku nízkej teploty hlboko zmrazenej potraviny veľmi rýchlo klesá teplota oleja/tuku.
  - Hlboko zmrazenú potravinu nechajte pred fritovaním rozmraziť.
  - Odstráňte kryštáliky ľadu, ktoré sa často vytvárajú na hlboko zmrazených potravinách.
  - Potom fritovací kôš veľmi pomaly ponorte do oleja/tuku, aby ste sa vyhli vzkypeniu oleja, resp. tuku.

- Potravinu na fritovanie narežte na jemné a rovnomerne hrubé kúsky, aby ste dosiahli jednotný čas varu.
- Pred fritovaním dôkladne osušte potravinu na fritovanie, pretože
  - tak bude extra chrumkavá,
  - sa tak vyhnete vystreknutiu tuku, resp. oleja.
- Potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vody, ako ryby, mäso a zelenina, by sa mali pred fritovaním obaliť. Nadbytočnú obaľovaciu múku oklepte, skôr ako potravinu na fritovanie ponoríte do oleja/tuku.
- Príprava s nízkym obsahom akrylamidov: Hranolčeky nefritujte príliš dotmava (nad 170 °C).
- Nepoužívajte znečistený fritovací olej, resp. tuk.

Upozornenie:
Ak by bol olej/tuk príliš znečistený zvyškami fritovanej potraviny, vylejte olej/tuk pred uskladnením cez filtračný papier, aby ste vyfiltrovali hrubé nečistoty.

Zvláštna výbava prístroja

Tepelná poistka (obrázok 8)

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu, tepelnou poistkou. Toto zariadenie preruší ohrev, keď sa prístroj neodborne alebo nesprávne používa, alebo keď nefunguje bezchybne. Ak by sa prístroj nedal zapnúť, alebo by sa tuk/olej nezahrieval, postupujte takto:

- Prístroj nechajte vychladnúť.
- Tenkým, ostrým predmetom zľahka zatlačte tlačidlo RESET tepelnej poistky.
- Ak by prístroj potom nezačal fungovať, obráťte sa na výrobcom autorizovaný zákaznícky servis.

Technológia studených zón

Technológia studených zón umožňuje menšiu tvorbu pachu a stará sa o dlhšiu trvanlivosť oleja/tuku. Nad dnom fritovacej nádoby sa nachádza voľne ležiaci vyhrievací článok, ktorý vytvára vo fritovacom oleji, resp. tuku dve teplotné zóny. Olej/tuk nad vyhrievacím článkom sa rýchlo zahrieva, zatiaľ čo teplota oleja/tuku pod ním zostáva nižšia. Tým sa tak ľahko neprepália menšie fritované kúsky, ktoré prekĺznu cez sieťku fritovacieho koša.

Náprava pri poruchách

Problém	Možné príčiny	Náprava
Šíri sa nepríjemný zápach alebo sa už pri nízkych teplotách tvorí dym.	Olej/tuk je znečistený (zvyšky po predchádzajúcich fritovaniach) alebo je prepálený (príliš často zahrievaný).	Vymeňte fritovací olej, resp. tuk.
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na fritovanie (napr. maslo alebo za studena lisovaný olej).	Použite napr. pretopené maslo, tuk z palmových jadier alebo rafinované (za horúca lisované) oleje (napr. rafinovaný slnečnicový alebo podzemnicový olej).
Olej/tuk kypí.	Olej/tuk je prepálený, a preto sa tvorí príliš veľa peny.	Vymeňte fritovací olej, resp. tuk.
	Ponorená fritovaná potravina nebola dostatočne osušená.	Potraviny dobre osušte.
	Fritovací kôš bol príliš rýchlo ponorený do oleja/tuku.	Fritovací kôš ponárajte do oleja/tuku pomaly.
	Príliš veľa fritovacieho oleja, resp. tuku.	Použité množstvo oleja/tuku zodpovedajúco znížte (značka MIN/MAX na fritovacej nádobe).
Fritovaná potravina nezískava pri fritovaní typické zlatohnedé sfarbenie.	Teplota fritovacieho oleja, resp. tuku je príliš nízka.	Nastavte vyššiu teplotu.
	Fritovací kôš bol preplnený.	Znížte množstvo fritovanej potraviny.
Olej/tuk sa nezohrieva.	Tepelný spínač (ochrana proti prehriatiu) sa spustil kvôli nesprávnemu použitiu.	Stlačte tlačidlo Reset tepelnej poistky. Ak by prístroj aj tak nefungoval, obráťte sa na zákaznícky servis.

Čistenie a starostlivosť

Výstraha!
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom kvôli vlhkosti!
Spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom
- neponárajte do vody,
- nedržte pod tečúcou vodou,
- neumývajte v umývačke riadu.

Výstraha!
Zásah elektrickým prúdom. Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a prístroj nechajte úplne vychladnúť, skôr ako ho budete čistiť.

Pozor!
Nepoužívajte ani špongie s drsnou stranou, ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili povrch prístroja.

- Olej/tuk nechajte poriadne vychladnúť, skôr ako ho vyberiete z fritézy.
- Najskôr vyberte spínaciu jednotku s vyhrievacím článkom a potom vyprázdnite fritovaciu nádobu.
- Použitý olej vylejte do nádoby, ktorá sa dá tesne uzavrieť (fľaša alebo pohár). Fritovací tuk môžete nechať stuhnúť vo fritéze a potom ho v pevnom skupenstve vybrať z fritovacej nádoby.
- Fritovací olej, resp. tuk by sa mal uchovávať v dobre uzavretých nádobách na tmavom a suchom mieste.
- Zvyšky potravín z fritovacej nádoby odstráňte špongiou alebo kuchynským papierom.
- Fritovací kôš, fritovaciu nádobu a veko dôkladne vyčistite teplou vodou a prostriedkom na umývanie.
- Permanentný filter vo veku vyčistite kefkou v teplej vode s prostriedkom na umývanie.
- Spínaciu jednotku, ako aj hornú časť vyhrievacieho článku vyčistite vlhkou utierkou.
- Spodnú časť vyhrievacieho článku (vyhrievaciu špirálu a namontovanú objímku) vyčistite kefkou v teplej vode s prostriedkom na umývanie. Dajte pozor na to, aby sa pritom spínacia jednotka nenamočila.
- Fritovacia nádoba a fritovací kôš sú vhodné do umývačky.

Likvidácia

Likvidácia fritovacieho oleja, resp. tuku

V malých množstvách sa môže fritovací olej, resp. tuk v pevne uzavretých nádobách odhadzovať do netriedeného odpadu. V žiadnom prípade sa olej/tuk nesmie likvidovať vylievaním do odtoku (drez, toaleta). O likvidácii väčších množstiev sa informujte v zberniach druhotných surovín, u likvidátora odpadu, alebo na miestnom a obecnom úrade.

Likvidácia obalu

Obal výrobku je vyrobený z materiálov vhodných na recykláciu. Obalové materiály odstraňujte v súlade s ich označením v rámci verejných zberných dvorov, resp. podľa miestnych predpisov.

Likvidácia starého prístroja

Pokiaľ už elektrický prístroj ďalej nechcete používať, bezplatne ho odovzdajte vo verejnom zbernom dvore pre staré elektrické spotrebiče. Staré elektrické spotrebiče sa v žiadnom prípade nesmú likvidovať prostredníctvom zberných smetných nádob (pozri symbol).

Ďalšie pokyny k likvidácii

Váš starý elektrický prístroj odovzdajte tak, aby nebola ovplyvnená jeho ďalšia recyklácia.
Staré elektrické spotrebiče môžu obsahovať škodlivé látky. Pri nesprávnej manipulácii alebo poškodení prístroja môžu tieto pri jeho neskoršej recyklácii spôsobiť ujmu na zdraví alebo znečistiť vodné toky či pôdu.

Technické údaje

Model	DF-A001
Napätie	230 V ~
Frekvencia	50 Hz
Príkon	2000 W
Rozmery prístroja	výška x šírka x hĺbka cca 250 x 600 x 230 mm
Množstvo náplne oleja/ tuku	Min. cca 2,65 l Max. cca 3,1 l
Dĺžka sieťového kábla	cca 1 m

Upozornenie:
Možnosť technických a optických zmien.

CE

Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 roky, ktorá začína plynúť dňom kúpy.
Zo záruky sú vylúčené poškodenia, ktoré boli spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na obsluhu, nesprávnym používaním, neodborným zaobchádzaním, samovoľnými opravami alebo nedostatočnou údržbou a starostlivosťou.

Уважаеми клиенти,

Поздравяваме Ви с покупката на Вашия нов уред. Избрали сте продукт с прекрасно съотношение цена/качество, който ще Ви доставя много радости.
Преди да използвате уреда, запознайте се с всички инструкции за обслужване и безопасност.
Използвайте уреда само според описанието и за посочените области на приложение. При предаване на уреда на трети лица предайте им и цялата му документация.

Обхват на доставката

- Корпус с капак (A)
- Контролен панел с нагревател (B)
- Кошница за пържене (C)
- Дръжка на кошницата за пържене (D)
- Контейнер за мазнина (E)
- Ръководство за експлоатация

Проверете дали са налице всички части и дали по уреда няма повреди от транспортирането.
Не пускайте в експлоатация повреден уред!
При повреда, моля, обръщайте се към филиал на Kaufland.

Безопасност

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно следните указания за безопасност.
За безопасна употреба следвайте указанията за безопасност по-долу.

Употреба по предназначение

- Използвайте уреда само за приготвянето на подходящи за пържене продукти.
- Не използвайте уреда на открито.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Той не е предвиден за промишлено приложение.
- Използвайте уреда само за описаното приложение и с оригиналните принадлежности. Всяка друга употреба или изменение се смятат за несъответстващи на предназначението. Не се поема отговорност за щети, причинени от употреба, несъответстваща на предназначението, или неправилно обслужване.

Безопасност на деца и хора

Предупреждение!
За децата има опасност от задушаване при игра с опаковката! Непременно дръжте опаковката далече от деца.

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст под 8 години. Деца на възраст от 8 години и по-големи могат да използват уреда само под постоянен контрол.
- Възрастни хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или такива, които нямат опит и познания могат да използват уреда само ако бъдат наблюдавани или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите, произтичащи от него.
- Деца не трябва да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката на този уред не трябва да се извършват от деца.
- Деца под 8 години да се държат далече от уреда и захранващия кабел.

Общи инструкции за безопасност

- Уредът не трябва да се използва, ако са повредени захранващият кабел или корпусът.
- Ако захранващият кабел е повреден, той може да бъде заменен само от оторизиран сервиз, за да се предотвратят опасности.
- Фритюрникът може да се използва само заедно с доставените към него принадлежности.
- Уредът и принадлежностите му се нагряват по време на работа. Винаги използвайте дръжките и бутоните на уреда.
- Уредът не е подходящ за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не потапяйте контролния панел с нагревателя във вода или други течности и не го почиствайте на течаща вода.
- По време на работа се дръжте на безопасно разстояние от отворите за отделяне на гореща пара в капака. Съществува опасност от изгаряне!
- Не препълвайте кошницата за пържене, горещото олио или друга мазнина може да прелее или да Ви изпръска.
- Изчакайте докато олиото или мазнината се охладят напълно, преди да извадите кошницата за пържене или да пренасяте фритюрника.
- Никога не изсипвайте олиото или друга мазнина, докато са горещи.
- Контролния панел с нагревателя не се почистват в съдомиялна машина.
- Деца под 8 години да се държат далече от уреда и захранващия кабел.

Безопасност при монтаж и свързване

- Свържете уреда към електрозахранване, чиито напрежение и честота съвпадат с данните от табелата за типа! Табелата с указанията за типа на уреда се намира върху задната страна на контролния панел.
- Свържете уреда само към обезопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
- Поставяйте уреда само върху равна, устойчива на топлина и хлъзгане повърхност (напр. работен кухненски плот). Оставете достатъчно разстояние до стената и не поставяйте в близост до уреда силно възпламеними материали или разтопяеми предмети.
- Не поставяйте уреда в близост до течаща вода или източници на топлина (напр. газови или електрически печки).
- В близост до уреда да няма свободно висящи кабели, в които човек може да се оплете и да повлече уреда.

Безопасност по време на работа

- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до горещите части на уреда.
- Уредът не трябва да бъде включван, когато е празен. За да се предотврати прегряване, автоматично се задейства термичен предпазител.
- Използвайте само подходящи за пържене олио или други мазнини.
- Олиото и мазнините се възпламеняват лесно! Изтеглете веднага щепсела от контакта, ако олиото или мазнината се възпламенят. Изгасете огъня с капака на фритюрника или с одеяло. Не използвайте в никакъв случай вода.
- Никога не добавяйте към олиото или мазнината вода.
- Сипвайте винаги олио или течна мазнина до равнището между обозначенията MIN и MAX на контейнера за мазнина.
- След всяка употреба изключвайте щекера от контакта.

Безопасност при почистване

- Преди да почистите или приберете уреда, оставете го да се охлади.
- Преди всяко почистване изключвайте уреда и от електрическото захранване.

Преди първото пускане в експлоатация

Почистване преди първа употреба

- Преди първа употреба почистете внимателно уреда и принадлежностите (виж раздел „Почистване и поддръжка“).

Подготовка за употреба

Поставяне на контролния панел (Фигура 1)

- Поставете контейнера за мазнина в корпуса на фритюрника.
- Монтирайте контролния панел с нагревателя към корпуса на фритюрника. Внимавайте релсите на контролния панел да влезнат и се плъзнат равномерно по направляващите канали в корпуса.
- Уверете се, че контролният панел е закрепен добре към корпуса на фритюрника.

- Извадете до желаната дължина захранващия кабел от отделението за прибиране в корпуса, но не го включвайте още в мрежата.

Поставете дръжката на кошницата за пържене (Фигура 2)

- Закрепете дръжката върху фиксатора на кошницата за пържене.
- За целта притиснете двете метални скоби на дръжката една към друга и вкарайте дръжката наведена напред в кошницата за пържене.
- Пъхнете притиснатите металните скоби в ушите във вътрешността на кошницата за пържене и пуснете металните скоби.
- След това натиснете дръжката в посока на фиксатора, така че металната тръба на кошницата за пържене да се захване между скобите на дръжката.

Избор на подходящо олио или друга мазнина за пържене

Предупреждение!
Кипящото олио или мазнина могат да предизвикат изгаряния!
- Никога не смесвайте различните видове олио и мазнини.
- Редовно подменяйте олиото и другите мазнини.

Предупреждение!
Неподходящите видове олио или други мазнини могат дори при ниски температури на пържене да образуват силен дим или да се възпламенят!
- Не използвайте замърсено олио или друга мазнина.
- Не използвайте масло или маргарин и нерафинирани (студено пресовани) мазнини.

Не всички видове олио и мазнини са подходящи за работа с фритюрник.
Използвайте само такива мазнини, които отделят дим едва при много високи температури, като например млечна мазнина или палмово масло. Подходящи са само рафинирани (горещо пресовани) мазнини, защото те отделят дим едва при температури над 200° C. Внимавайте на етикета на олиото или мазнината изрично да бъде указано от производителя, че е подходяща за пържене във фритюрник.

Налейте олиото или мазнината за пържене във фритюрника (Фигура 3)

Предупреждение!
Прекалено многото олио или мазнина могат да доведат до преливане и изгаряния! При прекалено малко олио или друга мазнина уредът може да прегрее!
Сипвайте винаги олио или мазнина до равнище между обозначенията MAX и MIN на контейнера за мазнина.

- Отворете капака на фритюрника.
- Хванете кошницата за пържене за дръжката, извадете и я поставете встрани.

Когато използвате олио и други мазнини:

- Налейте олиото или мазнината направо в контейнера за мазнина до равнище между обозначенията MIN и MAX.

Ако използвате твърди мазнини:

Предупреждение! Опасност от прегряване!
Никога не разтопявайте твърдата мазнина в кошницата за пържене или върху нагревателя на фритюрника. Процесът на загряване е прекалено силен и уредът може да бъде увреден или мазнината може да прелее и да изпръска.

Внимание!

- Разрежете мазнината на малки блокчета и я разтопете предварително в тенджера на печката. Не загрявайте прекалено силно мазнината, за да не се изгорите при прехвърляне.
- Налейте внимателно разтопената мазнина в контейнера за мазнина. Спазвайте обозначенията MIN/MAX.

Пържене

Подходящи продукти

Фритюрникът служи за приготвяне на:
- подходящи за пържене, пресни продукти
- подходящи за пържене пакетирани дълбоко замразени продукти (напр. пържени картофки, картофи на кръгчета, пролетни рулца, нарязан октопод, пилешки нъгетс, шницел и т.н.)

Нагряване на фритюрника (Фигура 4)

- След като налеете необходимото количество олио или друга мазнина, затворете капака.
- Включете щепсела в контакта.
- Задайте желаната температура чрез завъртане на температурния регулатор. Информация относно подходящите за пържене температури ще намерите в рецептите в готварските книги или на опаковките на дълбоко замразените продукти с препоръки за приготвяне от производителя.
- Поставете температурния регулатор на „I".
  - Светват две лампички - червена „POWER" и зелена „HEATING". Сега уредът е включен и процесът на нагряване започва.
  - Когато олиото или мазнината достигнат до зададената температура зелената лампичка „HEATING" изгасва. Червената лампичка „POWER" продължава да свети.
  - Сега олиото или мазнината са достигнали желаната температура за пържене.

Поставете продуктите за пържене (Фигура 5)

- Задайте чрез таймера подходящото време за пържене в минути (0-30 мин). При този уред таймерът е механичен, завъртайте винаги копчето му в посока на часовниковата стрелка малко

над желаното време за пържене и едва след това завъртете обратно на точния брой минути. Подходящото време за пържене ще намерите в рецептите в готварските книги или на опаковките на дълбоко замразените продукти с препоръки за приготвяне от производителя.

- Между 0 и 5 минути не е възможно прецизно настройване. Ако времето за пържене е под 5 минути и трябва задължително да бъде спазено, препоръчваме да използвате обикновен кухненски таймер.
- Температурата и зададеното време могат да бъдат променяни по всяко време.
- Уверете се, че дръжката е добре закрепена към кошницата за пържене.
- Сложете продуктите за пържене в кошницата за пържене, без да я препълвате.

Внимание!
Опасност от изгаряне!
Не приготвяйте продуктите дълбоко замразени (напр. замразени пържени картофи), защото те отделят прекалено много вода, което води до силен кипеж и образуване на пяна. Мазнината може да прелее и да причини нараняване.

- Отворете капака на фритюрника.

Поставяне на кошницата за пържене (Фигура 6)

- Поставете пълната кошница във фритюрника.
  - Спуснете кошницата за пържене внимателно в олиото или мазнината, за да избегнете изпръскване с олио или мазнина.
  - Уверете се, че кошницата за пържене е поставена правилно.
- Затворете капака на фритюрника.

Внимание!
Опасност от изгаряне!
При пържене стойте на безопасно разстояние от горещата пара.

- Когато таймерът достигне позиция „0“, предварително зададеното време е изтекло и се чува звуков сигнал.
- По време на пържене проверявайте през контролното прозорче в капака дали продуктите са получили желания цвят.
  - Ако продуктите са получили желания цвят, преди да чуете звуковия сигнал, завъртете таймера на позиция „0“, за да спрете предварително процеса.
  - Ако когато чуете звуковия сигнал продуктите все още не са получили желания цвят, може да завъртите обратно таймера и да добавите допълнителни минути.

Край на процеса на пържене (Фигура 7)

- След изпържване връщайте винаги температурния регулатор на изходна позиция.
- Извадете щепсела от захранването.
- Отворете капака на фритюрника.

Предупреждение!
Кошницата за пържене е много гореща. Опасност от изгаряне! Не пипайте никога кошницата за пържене с ръце непосредствено след пържене.

- Повдигнете леко кошницата за пържене с дръжката и я закачете с предвидената за целта кукичка на ръба на контейнера за мазнина.
- Оставете излишното олио или мазнина да се оттекат за 10-20 секунди, така ще запазите изпържените продукти хрупкави.

Препоръки за пържене

Време на ползване на олиото или други мазнини

- Сменяйте от време на време цялото олио или мазнина.
  - Срокът, в който можете да ползвате олиото или мазнината, зависи изцяло от пържените продукти. При панириане олиото или мазнината се замърсяват по-бързо, отколкото при обикновено пържене.
  - При многократна употреба олиото или мазнината губят своите качества.

Правилно пържене

- Придържайте се за всяка рецепта към препоръчаната температура. Пържените продукти поемат прекалено много олио или мазнина, ако се пържат при ниска температура. Ако обратно температурата на пържене е прекалено висока, около пържените продукти се образува коричка, но отвътре остават сурови.
- Спуснете продуктите в олиото или мазнината, едва когато лампичката „HEATING“ изгасне и е достигната зададената температура.
- Не пържете много големи количества продукти в кошницата за пържене наведнъж, защото това понижава рязко температурата на олиото или мазнината за пържене и продуктите стават или прекалено мазни или са недостатъчно изпържени.
- Температурата на олиото или мазнината рязко се понижава и от ниските температури на дълбоко замразените продукти.
  - Размразявайте преди употреба дълбоко замразени продукти.
  - Отстранявайте излишния лед, който често се образува по дълбоко замразените храни.
  - Спускайте внимателно и бавно кошницата за пържене в олиото или мазнината, за да избегнете кипеж на олиото или мазнината.
- Нарязвайте продуктите на фини и еднакво дебели парчета, за да се изпържат равномерно.
- Подсушете внимателно продуктите преди пържене, така
  - стават особено хрупкави
  - и същевременно не се образуват пръски от олио или мазнина.
- Добре е продукти с високо съдържание на вода като риба, месо и зеленчуци да се панират преди пържене. Изтупвайте излишното брашно за панириане, преди да потопите продукта за пържене в олиото или мазнината.
- Приготовление с минимизирано образуване на акриламид: Не пържете кар-

тофките до прекалено тъмен цвят (да не се превишават 170° C).
- Не използвайте замърсено олио или мазнина.

Забележка:
Ако олиото или мазнината са силно замърсени с изгорели остатъци, прецедете преди съхранение олиото или мазнината през кухненска хартия, за да отстраните грубото замърсяване.

Специални принадлежности към уреда

Термичен предпазител (Фигура 8)

Уредът има защита от прегряване, така наречения термичен предпазител. Това приспособление прекъсва процеса на нагряване, ако уредът се използва неправилно или не по предназначение или не работи безупречно. Ако Вашият уред не се включва или олиото или мазнината не се загряват, направете следното:

- Оставете уреда да се охлади напълно.
- Натиснете леко с тънък остър предмет бутона RESET върху термичния предпазител.
- Ако уредът продължава да не работи, обърнете се към оторизиран от производителя сервиз.

Техника студена зона

Техниката студена зона намалява нежеланите миризми и удължава живота на олиото или мазнината. Над дъното на контейнера за мазнина е разположен открит нагревателен елемент, който създава две температурни зони в олиото или мазнината за пържене. Олиото или мазнината над нагревателния елемент бързо се загряват, докато температурата на олиото или мазнината отдолу остава по-ниска. Така малки парчета за пържене, които минават през мрежата на кошницата, не изгарят лесно.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причини	Решение
Отделя се силно неприятна миризма или още при ниски температури се образува дим.	Олиото или мазнината са замърсени (изгорели остатъци от предишно пържене) или изчерпани (многократно загряване)	Смяна на олиото или мазнината за пържене.
	Използваният вид олио или мазнина не са подходящи за пържене (напр. масло или студено пресовани масла).	Използвайте течно масло, палмово масло или рафинирана (горещо пресована) мазнина (напр. рафинирано слънчогледово олио или фъстъчено олио).
Олиото или мазнината преливат.	Олиото или мазнината са свършили и се образува много пяна.	Смяна на олиото или мазнината за пържене.
	Потопените в олиото или мазнината продукти не са били достатъчно сухи.	Подсушете внимателно продуктите.
	Кошницата за пържене е спусната прекалено бързо в олиото или мазнината.	Кошницата за пържене да се спуска бавно и внимателно в олиото или мазнината.
	Количеството олио или мазнина е твърде голямо.	Да се намали използваното количество олио или мазнина (до ниво между означенията MIN/MAX на контейнера за мазнината).
Изпържените продукти не са с типичния златисто кафяв цвят.	Температурата на олиото или мазнината за пържене е твърде ниска.	Настройте на по-висока температура.
	Кошницата за пържене е била препълнена.	Намалете количеството на продуктите.
Олиото или мазнината не загряват достатъчно.	Термичният предпазител (защитата срещу прегряване) е била включена поради неправилна експлоатация.	Натиснете бутона Reset на термичния предпазител. Ако уредът продължава да не работи, обърнете се към оторизиран сервиз.

Почистване и поддръжка

Предупреждение!
При влага има опасност от токов удар!
Контролен панел с нагревател
- не трябва да се потапя във вода;
- не трябва да се държи под течаща вода;
- не трябва да се почиства в съдомиялна машина.

Предупреждение!
Токов удар. Изваждайте винаги щепсела от контакта и оставяйте уреда да се охлади напълно, преди да го почистите.

Внимание!
Не използвайте абразивни гъби, нито абразивни почистващи препарати, за да не повредите повърхността на уреда.

- Оставете олиото или мазнината да изстинат напълно, преди да я извадите от фритюрника.
- Отстранете първо контролния панел с нагревателя и след това изпразнете контейнера за мазнина.
- Изсипете използваното олио в плътно затварящ се съд (бутилка или чаша). Мазнината за пържене може да оставите да се втвърди във фритюрника и едва след това в твърдо състояние да я извадите от контейнера за мазнина.
- Олиото или мазнината за пържене да се съхраняват в здраво затворени съдове на тъмно и сухо място.
- Отстранете с гъба или кухненска хартия остатъците от продуктите от контейнера за мазнина.
- Почиствайте кошницата за пържене, контейнера за мазнина и капака внимателно с топла вода и течен миещ препарат.
- Почиствайте постоянния филтър в капака с четка за миене на съдове в топла вода с течен миещ препарат.
- Почиствайте контролния панел и горната част на нагревателя с влажна кърпа.
- Почиствайте долната част на нагревателя (спирала и монтирана скоба) с четка за миене на съдове в топла вода с течен миещ препарат. Пазете контролния панел от намокряне.
- Контейнерът за мазнина и кошницата за пържене са подходящи за миене в съдомиялна машина.

Отстраняване на отпадъците

Отстраняване на олиото или мазнината за пържене

В малки количества олиото или мазнината за пържене могат да бъдат изхвърлени в затворен съд в боклука. В никакъв случай олиото или мазнината не се изхвърлят в канализацията (мивка, тоалетна).
При изхвърлянето на по-големи количества, информирайте се при организациите за изкупуване на отпадъчни мазнини, службите по чистотата или общините.

Изхвърляне на опаковката

Опаковката на продукта е от рециклиращи се материали. Отстранявайте материалите на опаковката в съответствие с обозначението им на обществените места за събиране на отпадъци, респ. според изискванията във Вашата страна.

Отстраняване на непотребния уред

Ако не искате повече да използвате уреда, предайте го безплатно в пункта за събиране на стари електроуреди. В никакъв случай старите електроуреди не трябва да се изхвърлят в контейнера за общи отпадъци (вж. символа).

Други указания за отстраняване

Предайте стария електроуред така, че да не бъде нарушена възможността за неговата повторна употреба или преработване.

Старите електроуреди могат да съдържат вредни вещества. При неправилна употреба или повреждане на уреда може впоследствие да възникнат щети за здравето или замърсяване на водите и почвите.

Технически данни

Модел	DF-A001
Напрежение	230 V ~
Честота	50 Hz
Мощност	2000 W
Размери на уреда	Височина x ширина x дълбочина ок. 250 x 600 x 230 mm
Обем на резервоара Олио / Мазнина	Мин. около 2,65 л Макс. около 3,1 л
Дължина на захранващия кабел	ок. 1 m

Указание:
Възможни са технически или оптични изменения.

CE

Гаранция

Kaufland Ви дава гаранция от 3 години от датата на покупката.

Гаранцията не се отнася за щети, причинени от неспазване на инструкцията за употреба, злоупотреба и неправилно боравене, собственоръчни ремонти или недостатъчно обслужване и грижи.

(D) **Zufriedenheitsgarantie:**
Die Geräte der Serie „Switch On" sind geprüfte Markenqualität auf hohem technischen Niveau. Sollten Sie nicht zufrieden sein, erhalten Sie Ihr Geld zurück.

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?
Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:
✆ 08 00 / 1 52 83 52
(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)
Montag - Samstag: 8:00 - 19:00 Uhr
E-Mail: service@kaufland.de

(CZ) **Záruka spokojenosti:**
Spotřebiče řady „Switch On" představují otestovanou značkovou kvalitu na vysoké technické úrovni. V případě nespokojenosti Vám peníze vrátíme.

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?
Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné servisní lince:
✆ 800 165 894
(Bezplatné volání z pevné i mobilní sítě v rámci České republiky.)
Pondělí - pátek: 7:00-20:00
E-mail: service@kaufland.cz

(HR) **Jamstvo zadovoljstva:**
Uređaji serije „Switch On" su provjerene kvalitetne marke na visokoj tehničkoj razini. Ako ne budete zadovoljni, vraćamo novac.

Imate li pitanja vezano uz uređaj?
Za brzu i stručnu pomoć nazovite našu službu za korisnike na besplatan broj:
✆ 0800/200-300
(Poziv na broj se ne naplaćuje.)
Ponedjeljak - petak: 8:00-19:00 sati
E-pošta: service@kaufland.hr

(PL) **Gwarancja zadowolenia:**
Urządzenia z serii „Switch On" to marka o sprawdzonej jakości na wysokim poziomie technicznym. Gdyby byli Państwo niezadowoleni, dostaną Państwo zwrot pieniędzy.

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?
Szybką i fachową pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:
✆ 800 300 062 (Bezpłatna infolinia)
poniedziałek-piątek: godz. 7.00-20.00
sobota: godz. 8.00-19.00
e-mail: service@kaufland.pl

(RO) **Satisfacție garantată**
Aparatele din seria „Switch On" au calitate de marcă verificată la un nivel tehnic ridicat. Dacă totuși nu sunteți mulțumit, vă primiți banii înapoi.

Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?
Vă stăm la dispoziție prin asistența rapidă și competentă disponibilă gratuit prin hotline-ul nostru:
✆ 0800 080 888
(Număr apelabil gratuit din rețelele: Orange, Vodafone, Cosmote, Romtelecom)
Luni - vineri: 8:00-19:00
e-mail: service@kaufland.ro

(SK) **Záruka spokojnosti:**
Spotrebiče radu „Switch On" sú overenou značkou kvality na vysokej technickej úrovni. Ak nie ste spokojní, vaše peniaze vám budú vrátené.

Máte otázky týkajúce sa obsluhy zariadení?
Rýchlu a kompetentnú pomoc získate na našom bezplatnom servisnom linku:
✆ 0800/152 835
(Bezplatne z pevnej telefonnej linky a mobilu.)
Pondelok - piatok: 8:00-17:00
E-mail: service@kaufland.sk

(BG) **Гаранция за удовлетвореност:**
Уредите от серията „Switch On" са с доказано качество на марката на високо техническо ниво. Ако не сте доволни, си получавате парите обратно.

Имате ли въпроси относно използването на уреда?
Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервизна гореща линия:
✆ 0800 12 220
(Обадете ни се безплатно от цялата страна.)
понеделник - четвъртък: 8:30-17:45 ч.
петък: 8:30-15:15 ч.
Имейл: service@kaufland.bg

Importeur / Dovozce / Uvoznik / Importer / Importator / Dovozca / Вносител:
Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG,
Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm,
Deutschland, Německo, Njemačka, Niemcy, Germania, Nemecko, Германия

Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China / Země původu: Čína / Zemlja podrijetla: Kina / Wyprodukowane w Chinach / Țara de origine: China / Krajina pôvodu: Čína / Страна на произход: Китай

DF-A001

640 / 0860762 / 353066

Stand der Informationen • Stav informací • Datum informacija • Stan informacji • Versiunea informațiilor • Stav informácií • Актуалност на информацията: 03 / 2015